



Crédits

Rédaction:

Lova Ramanitrarivo, Geneviève Grossenbacher, Bénédicte Filippi

Révision:

Isabelle St-Germain, Eveline Trudel-Fugère, Karine Légeron

Révision linguistique:

Luc Asselin

Graphisme:

Guillaume Edger



La production de ce document a été rendue possible grâce à une contribution du Fonds d'action québécois pour le développement durable et de son partenaire financier le gouvernement du Québec.

© Équiterre — 2010 Tous droits réservés

2177, Masson, bureau 317 Montréal (Québec) H2H 1B1 Web: www.equiterre.org Tél.: (514) 522-2000

Téléc.: (514) 522-1227

ISBN 978-2-922563-19-1

Dépôt légal, Bibliothèque et Archives nationales du Québec, 2010 Dépôt légal, Bibliothèque et Archives Canada, 2010





Remerciements

Rédaction:

Equiterre remercie chaleureusement tous les établissements, les fermes ainsi que les bénévoles qui ont participé au projet-pilote À la soupe!

Fermes

Bio-ferme Laval, Laval

Ferme de la Berceuse. Wickham

Ferme Bionicale, Saint-Alexis-de-Montcalm

Ferme Cadet-Roussel, Mont-Saint-Grégoire

Ferme Campanipol, Sainte-Geneviève-de-Batiscan

Ferme Clé des champs, Saint-Camille

Ferme aux Hirondelles, Lacolle

Ferme Les Jardins d'ambroisie, Saint-Chrysostome

Ferme Les Jardins Cabredor, Sainte-Justine-de-Newton

Ferme Les Jardins du petit tremble, Saint-Antoinesur-Richelieu

Ferme Les Jardins de Glenorra, Ormstown

Ferme Les Jardins Saint-Georges, Saint-Thècle

Ferme aux Pleines Saveurs, Saint-André-Avellin

Ferme Ô saine terre. Saint-Roch Ouest

Les Jardins bio-santé. Howick

Les Jardins Mil'herbes. Saint-Eustache

Potager André Samson, Farnham

Verger Aux 4 Vents, Henryville

Garderies

CPE Alexis-le-Trotteur. Montréal

CPE Autour du monde, Montréal

CPE La Bottine souriante, Shawinigan

CPE Le Cheval sautoir, Trois-Rivières

CPE Maison des amis, Shawinigan

CPE Le Manège des touts-petits, Shawinigan

CPE Le Pipandor, Shawinigan CPE Le Sablier, Montréal CPE Les Soleils de Mékinac. Saint-Tite CPE La Tourelle, Shawinigan Halte-garderie Gatineau, Gatineau

Écoles primaires

École au Fil-de-l'eau, Mont-Saint-Hilaire

École au Pied de la Montagne, Montréal

École Buissonnière, Montréal

École La Mennais. Montréal

École de La Petite-Patrie. Montréal

École primaire alternative Élan, Montréal

École primaire Dollard-des-Ormeaux, Montréal

École primaire Saint-Arsène, Montréal

École primaire Souvenir, Laval

Pensionnat des Sacrés-Cœurs, Saint-Bruno-de-

Montarville

Service de garde de l'école Martin-Bélanger, Lachine

Service de garde de l'école des Rapides-de-Lachine,

LaSalle

Service de garde de l'école Sans-Frontières,

Montréal

Service de garde de l'école Sainte-Bibiane, Montréal

Service de garde de l'école primaire Saint-Marc,

Montréal

Écoles secondaires

École secondaire Arthur-Pigeon, Huntington École secondaire Mgr-Euclide-Théberge, Marieville

Collège

Collège Maisonneuve, Montréal

Établissements de santé

CHSLD de Wotton, Asbestos



Table des matières

1. Manger: Un acte quotidien et des impacts significatifs	6
Équiterre en survol	6
Le projet pilote À la soupe! en survol	
L'alimentation institutionnelle: un mouvement international	8
Des mesures à mettre en place: gage de réussite	
2. Un guide pour vous accompagner	11
3. Pourquoi s'alimenter de façon responsable?Des arguments en rafale	13
4. Avant de s'impliquer: les défis à considérer	16
Principaux défis pour un établissement	16
Principaux défis pour un producteur	18
Quelques trucs pour le succès de votre projet	20
Forces et faiblesses des produits locaux	21
5. On passe à l'action!	22
Marche à suivre pour les établissements	22
Marche à suivre pour les fermes	
6. Le mot de la fin	28
ANNEXE A: Débuter le lien	29
A-1 Calendrier annuel des étapes	29
A-2 Grille d'évaluation de faisabilité: établissement	31
A-3 Trouver un agriculteur dans votre région	37
ANNEXE B: Entente	38
B-1 Ordre du jour	38
B-2 Aide-mémoire: Établissement et ferme locale	39
B-3 Grilles des fruits et légumes souhaités	42
B-4 Entente entre établissement et ferme locale	44

ANNEXE C: Promotion du projet	46
C-1 Comment organiser une sortie à la ferme	46
C-2 Huit bonnes raisons de manger bio et local en saison	
ANNEXE D: Mettre les aliments d'ici au menu	50
D-1 Calendrier de disponibilité des produits du Québec par mois	50
D-2 Idées de substitutions	52
D-3 Idées d'intégration d'aliments bios locaux lors de collations en milieu scolaire	54
ANNEXE E: Outils éducatifs, évaluation et pistes pour aller plus loin	55
E-1 Liste de ressources utiles	55
E-2 Sites à visiter	57
E-3 Idées pour aller plus loin	58
E-4 Calendrier environnemental	59
E-5 Grille d'évaluation pour les établissements	61
ANNEXE F: Outils pour les agriculteurs	75
F-1 Calendrier annuel des étapes	75
F-2 Questionnaire d'évaluation de faisabilité pour la ferme	76
F-3 Comment trouver des établissements intéressés	80
F-4 Exemple de liste de prix des produits	81
F-5 Exemple de calendrier de disponibilité des produits	84
F-6 Exemple de bons de commande/facture	85
F-7 Exemple de tableau pour comptabiliser les commandes	87
F-8 Grille d'évaluation du projet pour les fermes	89
ANNEXE G: L'approvisionnement conventionnel des institutions sous la loup	e!94
G-1 Schéma illustrant les étapes d'acheminement des produits maraîchers	94
G-2 Survol de l'approvisionnement en fruits et légumes dans les établissements	95
G-3 Portrait général de l'approvisionnement conventionnel	96

1. MANGER: UN ACTE QUOTIDIEN ET DES IMPACTS SIGNIFICATIFS

L'alimentation répond à un besoin humain essentiel. Les changements profonds de notre système alimentaire depuis les dernières décennies ont entraîné des impacts négatifs au niveau de l'environnement, de la santé des populations, de l'économie et de la société. Un consensus social émerge sur la qualité déclinante de l'alimentation dans les familles et dans les établissements publics. Il est nécessaire d'agir rapidement pour changer notre façon de nous alimenter aujourd'hui. L'introduction de l'alimentation responsable au menu de nos établissements de santé et d'éducation est une façon efficace d'y contribuer.

C'est pourquoi Équiterre a décidé en 2007 de mettre sur pied le projet À la soupe! Pour une alimentation institutionnelle responsable permettant de répondre aux besoins des établissements de santé et d'éducation en facilitant leur association avec des fermiers locaux ayant des pratiques respectueuses de l'environnement (étant certifié biologique ou en pré-certification). Effectivement, en s'approvisionnant directement d'une ferme locale respectueuse de l'environnement, l'établissement participant s'assure de la fraîcheur des aliments cuisinés. Il profite aussi d'aliments cultivés sans intrants chimiques, en plus de découvrir de nouvelles variétés de fruits et légumes.

D'un point de vue économique, l'alimentation responsable contribue à revitaliser les régions du Québec en soutenant des petits producteurs, en contribuant à la création d'emplois, et ce, tout en veillant à la protection des écosystèmes. Par ailleurs, l'approvisionnement direct auprès des producteurs, en éliminant les intermédiaires, permet généralement de réduire le coût d'achat des produits biologiques en période de récolte. Bref, c'est une manière solidaire de revaloriser le lien entre le producteur et le consommateur.

Finalement, l'alimentation responsable s'inscrit dans la lutte contre les changements climatiques. En réduisant le transport des aliments destinés à la consommation, l'approvisionnement alimentaire local aide à la réduction des émissions de gaz à effet de serre et de la pollution atmosphérique, notamment lors de la saison des récoltes.



L'alimentation responsable dans nos établissements implique de mettre l'environnement et la solidarité au menu en s'associant avec des fermes locales respectueuses de l'environnement.

1.1 Équiterre en survol

Organisme sans but lucratif, Équiterre s'est donné pour mission de contribuer à bâtir un mouvement de société en incitant citoyens, organisations et gouvernements à faire des choix écologiques, équitables et solidaires. Par son action, Équiterre veut porter l'attention sur les aspects fondamentaux de la vie. Manger, se transporter, habiter, jardiner et consommer: des besoins vitaux, mais aussi des moyens à la portée de chacun pour agir de façon responsable et changer le monde un geste à la fois. Équiterre propose des solutions concrètes par ses projets



d'accompagnement, de sensibilisation et de recherche, afin de protéger la santé et l'environnement, de favoriser l'équité et la solidarité entre les citoyens et les peuples. L'organisation intervient également sur la scène publique et auprès des décideurs pour que les lois, règlements, politiques ou pratiques favorisent une société juste et durable.

Plus particulièrement en agriculture écologique, Équiterre développe des projets afin de réintroduire plus d'écologie et de solidarité entre les consommateurs et les producteurs. Ainsi, Équiterre a mis sur pied des projets concrets comme l'agriculture soutenue par la communauté (ASC), formule par laquelle près de 30 000 citoyens s'associent directement avec une centaine de fermes écologiques locales dans un esprit de solidarité et Garderie bio, par lequel plus de 40 centres de la petite enfante (CPE) sont jumelés avec une ferme écologique locale, pour ne nommer que ceux-là.

1.2 Le projet pilote À la soupe! en survol

Fort de son expérience à jumeler des fermes locales directement avec des citoyens (réseau d'agriculture soutenue par la

communauté), avec des centres de la petite enfance (Garderie bio) ainsi qu'avec des regroupements de cuisines collectives, Équiterre a décidé de mener, de 2007 à 2009, un projet novateur visant à rendre l'alimentation saine et locale accessible aux collectivités.

En jumelant des établissements scolaires et de santé avec des fermes locales, le projet pilote *À la soupe! Pour une alimentation institutionnelle responsable* a permis aux écoles, garderies et hôpitaux de s'approvisionner pendant une partie de l'année en fruits et légumes frais, sains et cultivés localement dans le respect de l'environnement.

Au-delà du lien alimentaire, le projet \hat{A} la soupe! visait également à aider les jeunes et leur communauté à adopter des pratiques alimentaires favorisant leur santé et leur environnement tout en dynamisant l'économie locale. C'est pourquoi Équiterre a publié la trousse pédagogique \hat{A} la soupe! pour les 3 à 17 ans (téléchargeable gratuitement: www.equiterre.org/trousseals), ainsi que ce quide d'implantation.

La phase pilote du projet étant maintenant terminée, Équiterre, s'apprête à travailler auprès de décideurs afin de voir naître des politiques publiques favorisant le plein essor de l'alimentation institutionnelle responsable à l'échelle de la province.

Le projet À la soupe! en chiffres

De 2007 à 2009, le projet À la soupe! a vu la participation de 32 établissements scolaires et de santé de petite échelle dans 7 régions:

- 12 garderies
- 15 écoles primaires
- · 2 écoles secondaires
- 1 collège/cégep
- 1 hôpital (cafétéria pour le personnel et les visiteurs)
- 1 CHSLD
- 19 fermes bio-locales



Principaux objectifs du projet À la soupe!

- Favoriser une alimentation saine, écologique et solidaire au sein d'établissements publics et parapublics (écoles, hôpitaux, centres d'hébergement, garderies, etc.).
- Accroître, chez les jeunes et les adultes, les connaissances et un sentiment de responsabilité à l'égard de l'environnement, de l'économie, de la santé, de l'équité sociale et des habiletés culinaires, posés par la question alimentaire.
- Contribuer à améliorer les conditions des fermes locales en favorisant des modes de mise en marché plus directs et solidaires.

1.3 L'alimentation institutionnelle: un mouvement international

L'alimentation institutionnelle responsable est un mouvement international qui gagne de plus en plus d'ampleur. Outre le projet \hat{A} la soupe!, plusieurs initiatives de par le monde ont démontré que les établissements scolaires et de santé non seulement gagnent à mettre l'alimentation responsable au menu, mais peuvent jouer un rôle important afin de promouvoir des habitudes alimentaires collectives plus saines, écologiques et solidaires. Voici un portrait rapide des quelques initiatives particulièrement inspirantes au niveau de la restauration collective responsable.

En Italie

C'est en Italie que les premières initiatives d'alimentation locale et écologique se sont réalisées. Depuis 1986, la forte culture alimentaire italienne se reflète dans plusieurs politiques publiques comme la loi 488. Adoptée depuis 2000, cette loi exige des services culinaires des écoles, hôpitaux et conseils municipaux d'utiliser une certaine quantité d'aliments locaux et biologiques chaque jour.

La réglementation génère des résultats: nombreuses sont les coopératives de producteurs bio-locaux qui livrent directement des aliments frais et transformés aux garderies et aux écoles. Il existe plus de 500 initiatives de services de repas bios en milieu scolaire, ce qui signifie que 25 % des élèves italiens consomment des aliments biologiques à l'école. Plusieurs initiatives démarrent également dans les hôpitaux: à Florence par exemple, 300 repas par jour sont 100 % bios et/ou local.¹

En Espagne

Un programme d'alimentation biologique a été mis sur pied en Andalousie en 2005, en partenariat avec plusieurs ministères.

Grâce au financement gouvernemental, le programme espagnol prévoit fournir 1 repas 100 % biologique par jour, par élève, pour 1,48 euro, soit 0,02 euro de moins que le budget dont disposent les écoles. Par ailleurs, le gouvernement consent à octroyer 0,40 euro additionnel par repas par jour aux écoles qui s'approvisionnent à plus de 60 % en aliments bio-locaux, même si celles-ci ont les moyens de le faire.²



En France

Approximativement 20 initiatives de restauration collective bio et locale dans 11 régions représentant 4,5 millions de repas bios servis en restauration collective ont été réalisées en 2006. Des subventions sont accordées aux établissements par les régions, les départements et les municipalités afin de contrer les surcoûts des repas. Les critères de proximité sont maintenant inclus dans les appels d'offre des établissements publics¹.

Aux États-Unis

Plus de 8 940 établissements (écoles, collèges et universités) répartis dans 43 États participent à des projets du type «De la ferme à la cafétéria» et plusieurs écoles ont élaboré des politiques alimentaires. (Pour en savoir plus: www.farmtoschool.org)

Plus de 750 000 jeunes mangent des produits locaux à la cafétéria. Plusieurs projets «De la ferme à l'hôpital» sont en cours de développement.

Un peu plus près... en Colombie-Britannique

Le projet School Fruit and Vegetable Snack Program vise à augmenter la consommation de fruits et légumes cultivés localement (et biologiques si possible). En 2006, lors de la phase pilote du projet, deux collations locales étaient servies chaque semaine dans 10 écoles primaires. Des fiches éducatives accompagnaient chaque collation et étaient remises aux enseignants. D'ici 2010, le projet vise à desservir les 12 000 écoles de la province. (Pour en savoir plus: http://www.aitc.ca/bc/snacks/).

En Ontario, au Manitoba et en Colombie-Britannique

- Très semblable au projet À la soupe!, le projet Growing Up Organic (GUO) mené par Canadian Organic Growers vise à augmenter les superficies de culture biologique en augmentant la demande institutionnelle dans trois provinces (Ontario, Manitoba, Colombie-Britannique).
- GUO offre du soutien technique à la transition vers l'agriculture biologique, un appui au développement de coopératives de producteurs et des outils éducatifs. (Pour en savoir plus: http://www.cog.ca/).

1.4 Des mesures à mettre en place: gage de réussite

Cette revue des initiatives internationales en matière d'approvisionnement institutionnel responsable témoigne de la pertinence du projet \hat{A} la soupe! Cela dit, pour assurer le rayonnement et la pérennité de l'alimentation responsable dans nos établissements, et faciliter sa mise en application, certaines mesures doivent être instaurées. Il y a notamment:

- La nécessité d'une orientation précise et du soutien de l'État. Sans cela, le phénomène de l'alimentation responsable est appelé à rester marginal.
- L'importance de la formation des cuisinières et de l'adaptation des menus.
- L'importance d'insérer l'initiative dans le cadre d'un programme d'éducation à la saine alimentation, et ce, auprès de tous les publics: enfants, professeurs, familles, patients, etc.
- L'importance des plateformes de distribution, de types coopératives ou associations de producteurs, pour que l'offre puisse répondre à la demande en termes de quantité, de variété et de possibilités de livraison.

Pour sa part, en se basant sur ses expériences du projet À la soupe! et les modèles qui se sont développés à l'international, Équiterre travaille actuellement auprès des instances décisionnelles gouvernementales à l'avancement des dossiers favorisant l'approvisionnement institutionnel responsable.

2. UN GUIDE POUR VOUS ACCOMPAGNER

Équiterre est fier de vous offrir ce guide, *De la ferme à la cafétéria: guide d'implantation pour mettre l'alimentation responsable au menu*. L'objectif de ce guide est de proposer aux établissements scolaires et de santé des outils pratiques pour faciliter la mise en place d'initiatives alimentaires responsables qui contribuent à l'adoption d'habitudes alimentaires collectives plus saines, écologiques et solidaires tout en soutenant l'agriculture locale.

À qui s'adresse ce guide?

Ce guide est destiné d'abord aux responsables alimentaires, à la direction et au personnel d'établissements scolaires et de santé de petite échelle (moins de 500 repas/jour) intéressés à prendre le virage de l'alimentation saine et responsable. Il s'applique surtout aux aliments servis à la cafétéria ainsi que ceux servis en collation par les services de garde.

Ce guide peut également servir de levier aux enseignants, parents et administrateurs désirant instaurer l'alimentation responsable au sein de leur établissement. Finalement, il s'adresse aussi aux agriculteurs maraîchers qui veulent approvisionner des établissements locaux en fruits et légumes frais.

Chaque établissement, chaque service alimentaire, et chaque ferme est unique. Par conséquent, ce guide n'offre pas une formule unique, il présente plutôt des pistes de solutions devant être adaptées aux réalités de chacun. En partageant les succès et les obstacles rencontrés par les établissements et les fermes ayant participé au projet À la soupe!, nous espérons pouvoir vous aider à développer vos propres initiatives en alimentation saine et responsable.

Chez Équiterre, nous croyons fermement qu'audelà d'être des endroits où l'on mange, les cafétérias et les services de garde sont également un lieu d'apprentissage et de découvertes permettant à leur clientèle de s'initier aux plaisirs d'une saine alimentation et de contribuer à la revitalisation de l'économie locale.



Comment utiliser ce guide?

Ce guide d'implantation est un outil pratique permettant de suivre étape par étape le cheminement destiné à instaurer l'alimentation responsable au menu dans les établissements de santé et d'éducation de petite échelle (moins de 500 repas/jour). Ce guide se veut un document servant de référence pour les acteurs concernés, dans lequel chacun peut trouver notamment l'information nécessaire afin d'être en mesure d'évaluer clairement la capacité de son établissement de mener à bien le projet. Il sert également d'appui permanent dans la construction et la pérennité du lien entre l'établissement et sa ferme.

Le document est présenté en six sections. La structure a été conçue afin de permettre aux producteurs et aux responsables alimentaires des établissements de se familiariser avec le concept d'approvisionnement alimentaire responsable. Ainsi, la section trois aborde les avantages de l'approvisionnement responsable tandis que la section quatre relate les principaux défis. Ensuite, ce guide présente la marche à suivre de façon détaillée afin de bien vivre l'expérience de jumelage entre établissements et fermes. Constamment, des renvois aux annexes, contenant des outils pratiques développés tout au long du projet \hat{A} la soupe!, suivent le fil des étapes afin de faciliter la concrétisation de la démarche.

3. POURQUOI S'ALIMENTER DE FAÇON RESPONSABLE? DES ARGUMENTS EN RAFALE

Pour être en phase avec la politique gouvernementale

En octobre 2006, le gouvernement du Québec annonce la mise sur pied du Plan d'action gouvernemental de promotion des saines habitudes de vie et de prévention des problèmes reliés au poids 2006-2012, Investir pour l'avenir. En conformité avec ce plan, une politique-cadre pour une saine alimentation et un mode de vie physiquement actif a été développée et est opérationnalisée dans le milieu de l'éducation québécois. Par ces initiatives, le gouvernement affiche clairement sa volonté de faire des écoles un milieu propice au développement des saines habitudes de vie.

Parmi les cinq axes d'intervention prévus par le Plan d'action gouvernemental, la volonté de promouvoir et de soutenir le développement d'environnements favorables à l'adoption de saines habitudes alimentaires et d'un mode de vie physiquement actif est présente. Elle vise entre autres, à s'assurer que l'offre alimentaire sous l'égide des milieux scolaires favorise l'adoption de saines habitudes alimentaires en plus d'encourager les occasions d'être physiquement actif pour les jeunes. Cette orientation touche non seulement la qualité des menus, mais affecte aussi l'offre des produits dans les comptoirs alimentaires. Finalement, la politique fournit un cadre de référence en matière de saine alimentation qui guidera les commissions scolaires et établissements d'éducation privés dans la planification de leurs appels d'offres alimentaires ainsi que dans leur politique locale¹.

En ce qui concerne le milieu de la santé, les établissements devront, d'ici 2012, implanter une politique alimentaire. En juillet 2009, le ministère de la Santé et des Services sociaux a dévoilé un cadre de référence pour soutenir les établissements dans la mise en œuvre de leur politique alimentaire. Ce cadre touche aussi les entreprises privées, les sous-traitants ou fournisseurs des établissements de santé s'occupant de l'approvisionnement alimentaire des établissements. Au-delà d'une offre alimentaire saine, une place importante doit être accordée, notamment, aux produits régionaux et aux préoccupations en matière de développement durable².

L'environnement institutionnel se veut un milieu phare pour le développement de saines habitudes de vie dans l'ensemble de la population. Le gouvernement espère, par la mise en place de ces mesures, pouvoir sensibiliser les citoyens aux vertus d'un mode de vie plus sain et actif. Les initiatives semblables au projet \mathring{A} la soupe! sont une façon créative et avantageuse pour les établissements scolaires et de santé d'atteindre les objectifs fixés par le PAG, à plusieurs niveaux.

Pour le plaisir des gens et leur santé

Les programmes d'approvisionnement responsable permettent d'inclure des produits sains, nutritifs et frais dans les repas et collations servis par les institutions scolaires et de santé. En ce sens, le projet encourage le développement de saines habitudes de vie auprès de la clientèle qui fréquente ces établissements, ce qui contribue à réduire les risques de maladies liés à une mauvaise alimentation comme l'obésité, le diabète, l'hypertension et les problèmes cardiovasculaires.



Concrètement, les avantages sont:

- · Goûter des légumes d'une saveur et d'une fraîcheur inégalées. Vos recettes seront d'autant plus savoureuses!
- Réduire la consommation d'aliments cultivés avec des produits chimiques qui peuvent nuire à votre santé.
- · Profiter d'aliments souvent plus nutritifs; des études démontrent que les aliments biologiques contiennent plus d'éléments nutritifs que les produits conventionnels.
- · Découvrir des variétés que vous ne connaissiez pas: kale, bette à carde, céleri-rave, topinambour, etc.
- Éliminer les aliments à faible valeur nutritive, en privilégiant une alimentation variée et saine.
- · Combattre la malbouffe et être au diapason des orientations gouvernementales en matière de politique pour une saine alimentation

Pour le mieux-être de l'économie locale!

Saviez-vous qu'au Québec, six fermes disparaissent chaque semaine, et que cette tendance ne s'atténue pas²?

À ce rythme, qu'adviendra-t-il de notre agriculture et de notre économie locale?

En vous associant à une ferme écologique locale, vous:

- appuyez la petite agriculture québécoise et des pratiques agricoles pour la santé des personnes et de l'environnement;
- · soutenez une agriculture qui préserve la diversité des organismes vivants, et qui protège des écosystèmes;
- donnez 100 % de votre dollar à l'agriculteur;
- · contribuez au mieux-être de votre communauté et à la création d'emplois locaux.

Pour les opportunités éducatives suscitées

• Plusieurs élèves ignorent la provenance de leurs aliments et la manière dont ils sont cultivés. De plus en plus, le lien entre les producteurs et les consommateurs s'érode. Par le biais d'activités concrètes, les étudiants peuvent découvrir la richesse de l'activité agricole de leur région.

Des légumes débordant de bonnes choses

Des études démontrent que certains aliments cultivés de manière écologique contiennent plus d'éléments nutritifs que les produits conventionnels: plus de vitamine C, de fer, de magnésium, de phosphore et de minéraux, et moins de résidus de métaux lourds que les aliments conventionnels. Par exemple, les épinards écologiques contiendraient 52 % plus de vitamine C que les épinards conventionnels.

Les fruits et les légumes contiennent aussi plus d'antioxydants naturels (comme les vitamines A, C, E) que leurs compères issus de l'agriculture conventionnelle. Les antioxydants possèdent de nombreuses propriétés médicinales, notamment la protection contre certains cancers.1

 Des activités peuvent être réalisées sous forme de visites à la ferme, de concours de dégustation, de foires alimentaires, etc. Ces activités exposent ainsi les enfants à l'importance d'adopter de saines habitudes de vie.

Pour la santé de votre planète

Les catastrophes naturelles climatiques, la déforestation, les changements climatiques vous préoccupent?

- · Les aliments achetés à l'épicerie voyagent de 2 400 à 4 000 kilomètres avant d'arriver dans votre assiette.1
- L'agriculture à dimension humaine, bien qu'elle réclame une main-d'œuvre dévouée, ne requiert que très peu d'énergie fossile, et peut efficacement contribuer à stopper, et même à renverser les effets liés aux changements climatiques. Effectivement, l'agriculture pratiquée à petite échelle permet le stockage de CO₂ dans le sol, ce qui contribue à en réduire sa concentration dans l'air.
- Quand les achats sont faits à l'intérieur de la communauté, généralement moins d'énergie est consommée. Effectivement, en vendant leurs produits au sein de leur région, les fermiers diminuent substantiellement leur empreinte écologique en réduisant les besoins énergétiques pour le transport et l'emballage. Lorsque les véhicules voyagent sur de plus courtes distances, le temps de réfrigération est plus court ou parfois non indispensable, moins d'essence est nécessaire et moins de gaz à effet de serre sont émis.

Ainsi, en vous associant à une ferme écologique locale, vous contribuez à réduire:

- · la pollution de l'eau, de la terre et de l'air;
- · les émissions de gaz à effet de serre;
- · les changements climatiques.

En résumé, la pertinence écologique, sociale et économique de l'alimentation responsable ne se dément pas. L'approvisionnement responsable offre l'opportunité pour les institutions et les fermes écologiques de jouer un rôle influent dans la société en devenant des pionniers du virage alimentaire responsable.

4. AVANT DE S'IMPLIQUER: LES DÉFIS À CONSIDÉRER

Acheter des fruits et des légumes provenant directement d'une ferme locale et/ou biologique et les insérer dans le menu scolaire représente un engagement des plus stimulants. Toutefois, cette décision suppose certains changements dans l'administration des ressources alimentaires de même que dans la gestion des cuisines au sein de votre établissement. Il est important de considérer les éléments suivants pour maximiser les chances de réussite de votre projet.

4.1 Vous êtes un établissement? Voici les principaux défis qui vous attendent

La saisonnalité des produits

Malheureusement, plusieurs recettes préparées dans les cuisines d'établissements nécessitent des légumes qui ne sont pas disponibles durant toute l'année au Québec. Il est toutefois possible d'adapter plusieurs recettes afin

de maximiser l'utilisation de produits locaux. Vous pouvez vous référer aux idées de substitution regroupées dans l'Annexe D de ce guide et planifier d'avance vos menus en fonction de la grille de disponibilité saisonnière des produits maraîchers. La clé ici, réside dans la flexibilité!

L'adéquation de l'offre à la demande

Selon la taille et le type de la ferme, l'offre de fruits et légumes pourrait ne pas correspondre aux besoins des établissements en termes de quantité et de diversité. Il est donc très important de valider vos besoins avec la ferme lors de la rencontre préparatoire en début de saison. Pour cela, le questionnaire de faisabilité à l'Annexe A de ce guide vous sera très utile.

Les coûts

Il est possible que le prix de certains aliments biologiques locaux soit légèrement plus élevé que celui des produits conventionnels. L'équilibre budgétaire alimentaire de votre établissement pourrait en être affecté. Dans ce cas, certaines modifications dans votre menu seront à prévoir, comme l'illustre le cas du CPE La Maison des amis. Cependant, le prix des fruits et légumes biologiques et locaux provenant directement du producteur est souvent compétitif si on le compare au prix du marché en saison, en raison de l'absence d'intermédiaire.

Pourquoi les produits écologiques sont-ils parfois plus chers que les produits conventionnels?

- Ne pas utiliser de pesticides demande plus de temps pour désherber les cultures et donc plus de coûts de main-d'œuvre.
- Ne pas utiliser de pesticides chimiques peut occasionner plus de pertes au champ.
- Au Québec, les fermes maraîchères écologiques sont généralement plus petites que les fermes conventionnelles. Elles ne peuvent donc pas faire autant d'économies d'échelle.
- Les coûts environnementaux (coûts pour dépolluer par exemple) et sociaux de la production conventionnelle ne sont pas pris en compte dans le prix que nous payons à l'épicerie.
- Les coûts pour obtenir la certification biologique doivent être assumés par le producteur.
- Les fermes écologiques n'ont pas accès aux mêmes subventions que les fermes conventionnelles.

Problèmes d'appareillage

Il peut exister un déficit de main-d'œuvre pour préparer les fruits et légumes frais. En effet, la majorité des établissements, suite aux coupures des fonds publics des années 1980 et 1990, ont réduit leurs ressources humaines et leurs équipements de transformation pour se tourner vers les légumes et les fruits «pré-préparés».



Sur le terrain

Une piste de solution?

Le Service de garde de l'école des Rapides de Lachine a été confronté à ce problème de maind'œuvre. De ce fait, elle a décidé d'introduire en premier lieu des fruits frais entiers en collation. Ces collations, sans ustensiles, permettent de réduire sensiblement le labeur lié à l'appareillage des aliments et au lavage de la vaisselle.

Régularité dans l'approvisionnement

Les établissements ont besoin d'un approvisionnement régulier et stable et d'un menu établi à l'avance (prix, quantité, variété). Tandis qu'un fournisseur conventionnel s'approvisionne auprès de plusieurs fermes pour assurer une constance dans la quantité et la variété offertes, il en est autrement si vous êtes en lien avec une seule ferme, notamment si celle-ci est plus petite.

***Si ces défis vous semblent insurmontables, ne vous découragez surtout pas. Il est tout à fait possible de s'approvisionner en produits frais locaux et écologiques, comme le démontrent les 31 établissements qui ont participé au projet \hat{A} la soupe! La clé de la réussite se trouve souvent dans une transition douce vers un approvisionnement responsable. Il n'y a pas de raison de modifier intégralement vos menus du jour au lendemain;



Sur le terrain

Témoignage

Anne-Marie Goulet, participante au projet À la soupe! de l'école Élan, a fait un retour sur l'expérience. L'un des points forts du projet À la soupe! est sans nul doute de permettre un changement graduel vers l'alimentation bio, à raison d'une à deux collations par semaine pendant l'automne. «De cette façon, ça fait moins peur, on respectait plus aisément le budget restreint des collations», souligne-t-elle.

une lente conversion permet d'ajuster au fur et à mesure les recettes, les infrastructures, l'encadrement des employés et les budgets. Et puis, rappelez-vous tous les mérites de l'alimentation responsable!

Malgré les multiples avantages d'un lien direct avec un établissement, le producteur est également confronté à certains défis.

Pour évaluer clairement les chances de succès d'un jumelage potentiel de votre établissement avec une ferme locale, veuillez vous référer à la grille de faisabilité en Annexe A

4.2 Vous êtes un producteur? Voici les principaux défis qui vous attendent

Le temps de gestion

Être en lien direct avec un établissement implique une gestion administrative supplémentaire pour le producteur (gestion des commandes, communication avec l'établissement, gestion des factures, livraison). Pour être rentable, un montant minimum de commande peut être requis. Sinon, une autre façon de rentabiliser le temps de gestion est d'être en lien avec plus d'un établissement et regrouper les livraisons.

Sur le terrain

L'importance de la logistique

La ferme Campanipol était en lien avec cinq garderies de la région de la Mauricie. La relative proximité des établissements a facilité l'opérationnalisation des livraisons. Les commandes ont été regroupées et livrées au cours de la même journée. La ferme Campanipol a d'autant plus été efficace dans le volet organisationnel puisque, déjà participante au projet d'agriculture soutenue par la communauté (ASC), les livraisons aux garderies ont pu être introduites dans le circuit déjà établi lors de la livraison des paniers.

Les coûts

Les marges de profit avec lesquelles les établissements publics doivent composer sont très minimes. Par conséquent, le bas prix est un critère important pour choisir un fournisseur. Il est donc quelquefois difficile de fixer un prix satisfaisant pour les deux parties: établissements et fermes. Lors de la rencontre préparatoire avec l'établissement, n'oubliez pas d'apporter une liste de prix ainsi qu'un calendrier de disponibilité de vos produits.

Produits les plus demandés en ordre d'importance:

FRUITS: fraises, melons, citrouilles/ courges, pommes, poires, prunes, jus de pomme

LÉGUMES: carottes, patates, oignons, tomates, laitues, concombres, poivrons

La salubrité des aliments

La salubrité des aliments est un enjeu primordial lorsqu'on fait affaire avec un établissement scolaire et de santé. Voici une liste d'éléments à considérer pour s'assurer de maximiser la salubrité des produits de votre ferme.

Pratiques agricoles

- S'assurer que l'eau ne soit pas contaminée à la source (p. ex.: fumier, produits chimiques, etc.).
- Tester la qualité de l'eau annuellement et conserver les résultats des analyses.
- Utiliser de l'eau potable pour laver les fruits et légumes et les aires de nettoyage/préparation des aliments.
- S'assurer que les aires de nettoyage/préparation des aliments soient fermées, propres et sanitaires.
- Garder les emballages propres et loin des sources de contamination.
- · Conserver les produits à des températures appropriées.
- · Nettoyer les produits.
- · Avoir en place un programme de contrôle des ravageurs.

Santé et hygiène des employés

- Former les employés au niveau de la salubrité des aliments et des pratiques d'hygiène.
- Avoir une station pour le lavage des mains facilement accessible aux employés.
- S'assurer que les employés lavent leurs mains avant et après toute manutention des produits ainsi qu'aux moments appropriés (avant et après avoir utilisé la salle de bain, mangé ou fumé).
- · Limiter les manutentions des produits à mains nues.
- Exclure tout employé malade ou présentant des symptômes de fièvre, toux ou diarrhée des tâches impliquant la manutention des produits.
- Demander aux employés de porter un tablier propre lors du nettoyage des fruits et légumes.
- Utiliser des gants différents pour la récolte et pour l'emballage.

La demande de produits pré-préparés

Pour minimiser les manipulations et économiser du temps en cuisine, il existe une forte demande de produits frais coupés (brocoli et chou-fleur coupés et en portions) dans les secteurs institutionnels. Il en est de même pour les produits surgelés, notamment pour les aliments en purée. De plus, plusieurs établissements ne sont plus équipés de surface de travail ni de personnel pour apprêter des légumes frais et entier.

*** Malgré tous ces défis, on remarque une volonté générale, de la part des établissements, d'acheter québécois et de soutenir les producteurs d'ici. De plus, compte tenu du peu de contrôle sur l'identification de la provenance des aliments offerts par les distributeurs, il est laborieux d'en connaître leur origine. Raison de plus pour couper court aux intermédiaires!

K

Pour évaluer clairement les chances de succès d'un jumelage potentiel de votre ferme avec un établissement institutionnel, veuillez vous référer à la grille de faisabilité en Annexe F-3 de ce quide.

4.3 Quelques trucs pour le succès de votre projet

Les conseils de base:

- · Communiquez entre vous (ferme et établissement) de façon régulière!
- Rappelez-vous que les fruits et légumes achetés directement d'une ferme peuvent être différents de ceux achetés à l'épicerie. Les pommes de terre peuvent être moins bien lavées; les carottes, de forme moins régulière; les poivrons, un peu plus petits.
- · Disponibilités des produits:
 - Notez que ce ne sont pas tous les légumes qui sont disponibles en tout temps. La quantité de légumes et les variétés disponibles vont changer au cours de la saison. Il est donc préférable de conserver votre fournisseur habituel afin de se procurer ce que la ferme ne cultive pas.
 - La quantité et la variété des légumes varient selon les saisons. Les années plus difficiles impliquent nécessairement que la ferme aura moins de légumes à offrir.
 - Dans le cas d'indisponibilité d'un produit commandé, le fermier communiquera le plus tôt possible avec l'établissement.

Quelques conseils supplémentaires:

- Logistique
 - Prévoyez les vacances de la responsable alimentaire et assurez-vous que les remplaçants soient bien informés du fonctionnement.
 - Si la ferme livre après le départ de la responsable alimentaire, assignez quelqu'un à l'interne pour placer les légumes dans le frigo.
- Petits trucs budgétaires
 - Choisissez les légumes de saison qui sont souvent à meilleurs prix.
 - Adaptez vos recettes aux goûts de la saison (p. ex: des plats spéciaux avec des produits vedettes de la saison).
 - Faites de la transformation sur place si possible.
 - Remplacez des portions de viande par des portions de protéines végétales afin d'absorber le surcoût des produits bio-locaux.
 - Remplacez des morceaux de viande plus dispendieux avec des pièces équivalentes (p. ex.: des haut de cuisse de poulet à la place de la poitrine).



- · Promotion et succès du projet
 - Faites mousser le projet au sein de votre établissement. Voici quelques idées pour promouvoir et mobiliser votre personnel face au projet:
 - 1. Créez un comité chargé du suivi du projet (suivi, promotion, etc.).
 - 2. Créez un événement pour lancer le projet (conférence de presse, événement festif avec le fermier comme invité, kiosques de dégustation, etc.).
 - 3. Prenez des photos du projet et affichez-les!
 - 4. Faites part de vos succès dans vos bulletins internes et auprès des médias locaux qui se feront sûrement un plaisir d'en parler!
 - 5. Pour les écoles et garderies, utilisez la trousse pédagogique À la soupe! qui propose des activités dynamiques pour explorer l'alimentation responsable avec les élèves. Pour télécharger la trousse gratuitement: www.equiterre.org/trousseals.
- Évaluation du projet
 - Après chaque saison, évaluez le succès du lien entre l'établissement et la ferme. Partagez vos résultats entre vous. Pour cela, utilisez les outils disponibles pour les établissements en Annexe E, et pour les fermes en Annexe F.

4.4 Pour faire la part des choses... Avantages et inconvénients des produits locaux

Les produits locaux présentent des avantages et certains inconvénients. Le tableau suivant vous en donne un aperçu rapide:

Avantages	Inconvénients
Produits en saison	Conservation plus difficile de certains légumes (p. ex.: laitues)
Prix compétitifs en saison	Grosseur et apparence des produits peuvent varier de ceux des distributeurs
Fraîcheur liée à la proximité	Peu d'offre de produits surgelés et pré-coupés
Goût	Propreté des produits
Soutien à l'économie locale	
Produits certifiés biologiques et locaux	



5. ON PASSE À L'ACTION!

Cette section explique, étape par étape, la marche à suivre pour concrétiser le jumelage entre les établissements et les fermes. Elle est divisée en deux parties, la première est destinée aux établissements, la seconde aux fermes. Des outils pratiques, développés tout au long du projet \hat{A} la soupe!, sont proposés en annexes afin de faciliter la démarche.

5.1 Marche à suivre pour les établissements

1) Sonder, communiquer et convaincre

En premier lieu, il vous faut discuter du projet de jumelage avec une ferme biologique locale au sein de votre milieu afin d'évaluer l'intérêt que porte votre établissement à ce genre de projet.

- Discuter du projet de lien avec une ferme écologique locale au sein de votre comité d'établissement en misant sur les avantages de réaliser un tel type de lien, et ce, en vous référant aux documents présents dans l'onglet «Documents utiles» de la trousse pédagogique À la soupe! disponible au www.equiterre.org/trousseals ainsi que les 10 bonnes raisons de manger bio et local (Annexe C-2).
- Approfondir, au besoin, les connaissances liées à l'alimentation responsable en visitant le www.equiterre.org/fiche/agriculture-locale.
- Se familiariser avec le calendrier des étapes annuelles (Annexe A-1).

2) Évaluer, trouver une ferme

L'étape suivante consiste à évaluer vos besoins le plus précisément possible et de trouver la ferme qui pourrait répondre à ces besoins.

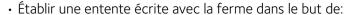
- Évaluer vos besoins en utilisant le questionnaire de pré-évaluation (Annexe A-2).
- Trouver votre ferme en entrant en communication avec la ou les fermes qui pourraient répondre à vos besoins (p. ex.: situées dans un rayon de moins de 100 km, offrant les produits que vous recherchez) en utilisant les ressources pour trouver un fermier (Annexe A-3).

3) Procéder à la signature de l'entente avec la ferme

Une fois l'intérêt signifié, la motivation de l'équipe manifestée, l'évaluation des besoins effectuée, une ferme repérée, il est temps de passer à la signature de l'entente entre votre établissement et la ferme. Pour la rendre la plus opérationnelle possible, il est important de déterminer clairement vos attentes.

• Rencontrer la ou les fermes et discuter des possibilités de partenariat en présentant le plus précisément possible vos besoins avec les outils suivants: ordre du jour entre établissement et ferme (Annexe B-1), aide-mémoire (Annexe B-2), grille de produits souhaités (Annexe B-3), modèle d'entente (Annexe B-4).





- connaître précisément les attentes de chacun des partenaires;
- clarifier les choses en cas de désaccord ou de malentendu;
- souligner l'engagement de l'établissement envers la ferme, et vice-versa;
- préciser les points contenus dans l'aide-mémoire.

4) Débuter le lien

Vous êtes maintenant prêt à commander vos produits de la ferme. Cette étape propose une liste d'activités à entreprendre pour concrétiser le projet et assurer une bonne communication avec la ferme.

- Communiquer avec la ferme avant la réception de la première commande afin de s'assurer de l'organisation des livraisons.
- Débuter les commandes selon les termes de l'entente signée au préalable (p. ex.: fréquence de livraison, jour de livraison).
- Adapter les menus en fonction de l'arrivage, selon les saisons, en vous inspirant des idées de recettes proposées (Annexe C-5) et du calendrier de disponibilité des légumes du Québec selon les saisons (Annexe C-1).
- Mettre sur pied un comité au sein de l'établissement pour veiller au bon déroulement de l'entreprise (facultatif):
 - afin de veiller à la visibilité du projet au sein de l'établissement;
 - afin de mobiliser les employés et garantir un transfert de connaissances:
 - afin d'assurer un suivi permanent en cas de changement de personnel.

Sur le terrain

L'Hôpital Jean-Talon, à Montréal, a participé au projet À la soupe! pour l'élaboration de 250 dîners et 100 soupers quotidiennement servis aux employés de l'établissement. Durant l'été et l'automne 2007, l'hôpital était en lien avec la ferme André Samson. Dès la mi-juin jusqu'à la mi-octobre, la ferme venait livrer les légumes une fois par semaine. Les commandes se faisaient par courriel ou par fax. La liste de produits disponibles de la ferme était envoyée une semaine avant et la livraison se faisait au point de chute prévu par l'hôpital, en même temps que la livraison des paniers du réseau de l'Agriculture soutenue par la communauté (ASC).







Sur le terrain

Les étudiants et le personnel de l'école secondaire Monseigneur-Euclide-Théberge de Marieville ont eu la chance de déguster de délicieuses petites bouchées écologiques faites avec des légumes hivernaux provenant d'une ferme biologique située près de l'école: la ferme Cadet-Roussel. La nourriture a été concoctée par l'équipe d'Agriculture écologique d'Équiterre en collaboration avec des jeunes de l'école participant à des ateliers culinaires.

Ce kiosque a été une délicieuse façon de sensibiliser les jeunes à l'importance de soutenir nos agriculteurs qui travaillent la terre dans le respect de l'environnement et de notre santé.

De son côté, pour promouvoir le projet à l'Hôpital Jean-Talon, des affiches de type «légume vedette» ont été mises en place à la cafétéria.

5) Promouvoir le projet

Organiser des activités promotionnelles permet de découvrir les aliments biologiques locaux et d'approfondir vos connaissances sur leurs impacts au niveau sanitaire et environnemental. Les activités constituent des opportunités éducatives ainsi qu'une vitrine pour le projet. En offrant rayonnement et visibilité, les activités promotionnelles concourent à la pérennité du projet!

• Conception de matériel promotionnel en vous inspirant des outils suivants: texte et feuillet promotionnels téléchargeables dans la section «Pour aller plus loin» de la trousse pédagogique À la soupe! disponible en ligne au www.equiterre.org/trousseals.



- Organisation d'une activité promotionnelle (p. ex.: visite à la ferme, kiosque de dégustation).
- Planification d'activités éducatives (au besoin) en vous inspirant des activités «clé en main» proposées dans la trousse pédagogique À la soupe! disponible en ligne au www.equiterre.org/trousseals.



Sur le terrain

Au CPE La Maison des Amis en Mauricie, le jumelage ne s'est pas fait sans obstacle. Pour les dépasser et démystifier le fonctionnement du partenariat, une rencontre avec la ferme Campanipol a été organisée au printemps. Par ailleurs, l'augmentation du budget alimentaire en raison du choix du CPE de s'approvisionner en légumes et fruits biologiques a représenté une autre difficulté. Afin d'équilibrer les comptes, les cuisinières ont modifié les menus: les quantités de viande ont été réduites et plus de légumineuses et de tofu ont été introduits. «Tout s'est très bien déroulé!», résume Josée Beaumier, directrice du CPE.

The state of the s

6) Évaluer le succès du partenariat et identifier les pistes d'amélioration

L'étape d'évaluation est déterminante pour le développement futur du lien entre votre établissement et la ferme. Il s'agit d'un moment privilégié pour faire un retour sur votre expérience et pour en identifier les points forts et les faiblesses, et permet de formuler des pistes d'amélioration pour bonifier le projet dans l'avenir.

- Discuter avec les personnes concernées par le projet de ce qui a bien fonctionné et de ce qui pourrait être amélioré en utilisant le questionnaire d'évaluation du projet du côté établissement (Annexe E-5).
- Discuter de ce que le projet a apporté à l'établissement et aux bénéficiaires.
- Évaluer la possibilité dans le futur de modifier à la hausse ou à la baisse votre approvisionnement maraîcher local et biologique.

7) Décider de la possibilité de reconduire l'entente

Une fois le bilan complété, il est temps de décider de renouveler l'expérience de partenariat avec votre ferme!

- Communiquer avec la ferme pour signifier la décision de votre établissement de renouveler ou non l'expérience.
- Diffuser les résultats auprès de la direction, le personnel, les parents, etc.

5.2 Marche à suivre pour les fermes

1) Évaluer les possibilités de jumelage

En premier lieu, il vous faut évaluer l'intérêt et la capacité de votre ferme à répondre au projet de jumelage avec un établissement et de cibler le type d'établissement qui convient mieux à votre ferme.

- Durant la planification de l'année maraîchère, évaluer la capacité de production de la ferme (types et quantité de légumes et fruits cultivés).
- Évaluer le type d'établissement que vous souhaitez approvisionner (services de garde, écoles primaires, écoles secondaires, établissements de santé) en vous référant au document *Comment trouver un établissement* (Annexe F-4).
- Identifier un ou des établissements pouvant être desservis par la ferme en vous servant du document Comment trouver un établissement (Annexe F-4).
- Cibler les attentes et la capacité de la ferme en vous servant de la grille d'évaluation de faisabilité pour la ferme (Annexe F-3).
- Prendre contact avec le ou les établissements ciblés.
- Approfondir vos connaissances à propos de la structure de l'approvisionnement institutionnel actuel afin de mieux cerner les besoins généraux des établissements en parcourant le document intitulé L'approvisionnement conventionnel des institutions sous la loupe! (Annexes G-1, G-2 et G-3).

2) Procéder à la signature de l'entente avec l'établissement

Une fois l'intérêt manifesté, la motivation de l'équipe signifiée, la grille de faisabilité remplie, un établissement repéré, il est temps de passer à la signature de l'entente entre l'établissement et votre ferme. Pour la rendre la plus opérationnelle possible, n'hésitez pas à communiquer clairement vos attentes et votre capacité à offrir des produits.

- Rencontrer le ou les établissements et discuter des possibilités de partenariat en lui présentant de manière très précise l'offre des produits disponibles et l'étendue de vos services avec les outils suivants: ordre du jour entre établissement et ferme (Annexe B-1), aide-mémoire (Annexe B-2), grille de produits souhaités (Annexe B-3), entente (Annexe B-4).
- Établir une entente écrite avec la ferme à propos des modalités de la commande en termes de quantité, de variété, de fréquence de livraison, etc.

3) Débuter le lien

Cette étape présente une liste de tâches à entreprendre afin de concrétiser le projet et d'assurer la bonne communication avec l'établissement.

- Rappeler/communiquer avec l'établissement avant la livraison de la première commande.
- Débuter la livraison grâce à des outils facilitant sa mise en œuvre: exemple de liste de prix de produits (Annexe F-5), exemple de calendrier de la disponibilité des produits (Annexe F-6), exemple de bons de commande/factures (Annexe F-7), exemple de tableau pour comptabiliser les commandes (Annexe F-8).

4) Participer à la tenue d'activités promotionnelles ou éducatives

La tenue d'activités promotionnelles ou éducatives permet de garantir une visibilité de votre ferme auprès du personnel, des parents d'élèves ou des jeunes de l'établissement. Par ailleurs, les activités contribuent à la consolidation de la relation humaine entre les responsables alimentaires et votre ferme, et favorisent la pérennité du projet.

 Possibilité de visite à la ferme par les bénéficiaires de l'établissement, kiosque lors d'une foire écologique dans l'établissement, etc.



5) Évaluer le succès du partenariat et identifier les pistes d'amélioration

L'étape d'évaluation est déterminante pour le développement futur du lien entre votre ferme et l'établissement. Il s'agit d'un moment privilégié pour faire un retour sur votre expérience et pour en identifier les points forts et les faiblesses. Cette étape est capitale parce qu'elle permet la formulation de pistes d'amélioration promettant une bonification du projet dans l'avenir.

- Discuter de ce qu'a apporté le projet à la ferme.
- Cerner les points forts et les faiblesses du projet grâce à la grille d'évaluation du projet (Annexe F-9).

6) Décider de la possibilité de reconduire l'entente

Une fois le bilan complété, il est temps de prendre une décision quant à l'avenir du partenariat entre votre ferme et l'établissement.

- Communiquer avec l'établissement pour formuler la décision de votre ferme.
- Diffusion des résultats aux intervenants pertinents (nouvelles fermes susceptibles de s'impliquer, etc.).



6. LE MOT DE LA FIN...

Il n'y a pas si longtemps, tous les Québécois connaissaient un agriculteur. C'était notre oncle, notre grand-mère, notre voisin... Aujourd'hui, les changements survenus dans le contexte agricole et dans le système alimentaire ont conduit à l'appauvrissement du rapport que nous entretenons aux aliments, aux agriculteurs et à l'agriculture. Le projet-pilote À la soupe! a permis, nous le croyons, d'enrichir ce rapport, et d'éveiller chez les jeunes le plaisir de se nourrir sainement, et c'est là un des apports fondamentaux du projet.

En conclusion, faire le choix de s'approvisionner autant que possible en aliments biologiques et locaux, c'est faire un choix pour la santé de nos enfants, mais aussi un choix de société pour leur avenir. Tout comme les choix individuels, les choix des institutions comme les garderies, les écoles et les hôpitaux peuvent influencer positivement la collectivité. C'est pourquoi Équiterre a décidé d'encourager et d'aider les établissements scolaires et de santé à mettre au menu l'alimentation responsable.

Les établissements ayant participé au projet-pilote \tilde{A} la soupe! ont démontré qu'offrir des aliments plus sains, écologiques et solidaires avec les fermiers d'ici est possible. Par contre, plusieurs obstacles rencontrés ont confirmé que, pour que l'alimentation responsable puisse véritablement prendre d'assaut le Québec au fil des prochaines années, un certain travail politique est à faire notamment afin:

- d'adopter des réglementations publiques appuyant l'alimentation responsable;
- d'offrir du soutien financier aux établissements et aux agriculteurs voulant initier des projets d'alimentation responsable;
- de développer des plateformes de distribution pour augmenter l'offre alimentaire vouée à la consommation locale et de s'assurer que celles-ci puissent répondre à la demande en termes de quantité, de variété et de convivialité.

Pour faire suite à la phase pilote du projet \tilde{A} la soupe!, Équiterre s'apprête maintenant à attaquer ces enjeux en travaillant auprès des décideurs afin de faire avancer le dossier de l'alimentation institutionnelle responsable au niveau provincial.

Toutefois, il est important de poursuivre la démarche et de développer des initiatives similaires au projet \mathring{A} la soupe! malgré les défis énoncés. C'est effectivement grâce à votre contribution que la formule d'approvisionnement institutionnel responsable dans les hôpitaux, les CPE et les institutions scolaires progresse. Et c'est aussi grâce à vous qu'elle deviendra, aux yeux des décideurs, une formule incontournable.

Sur ce, Équiterre vous offre ses plus sincères salutations écologiques et solidaires!



ANNEXE A: DÉBUTER LE LIEN

A-1. Calendrier annuel des étapes

Voici un bref survol de l'année et des principales étapes à réaliser afin d'assurer le bon déroulement du lien entre la ferme et l'établissement.

Mois	Ferme	Établissement	Ressource à consulter
Janv. Fév.	 Planification de l'année Prise ou reprise de contact avec le(les) établissement(s) 	 Prise de contact avec la(les) ferme(s) Approbation du projet par le conseil d'établissement 	Voir Annexe C-2 «Documents utiles» de la trousse À la soupe! www.equiterre.org/trousseals
Mars	 Rencontre entre la ferme et l'établissement Début du travail en serre 	Rencontre entre la ferme et l'établissement	Voir annexe B: • Aide-mémoire • Entente
Avril Mai	• Début du travail à 'extérieur	 Mise sur pied d'un comité (facultatif) Conception de matériel promotionnel Adaptation des menus 	Voir texte et feuillet promotionnels dans la section «Pour aller plus loin» de la trousse À la soupe! www.equiterre.org/trousseals Créer un espace ferme à la cafétéria
Juin Juillet	Pour les garderies, établissements de Rappel/communication entre la fern pour débuter le lien Envoi de la première commande Début de livraison		Voir certains documents de l'annexe F
Août	Pour les écoles: Rentrée pour les écoles Rappel/communication entre la fern pour débuter le lien Envoi de la première commande Début de la livraison	ne et l'établissement	Voir certains documents de l'annexe F



Mois	Ferme	Établissement	Ressource à consulter
Sept.	 Au besoin, participation à l'événement promotionnel avec l'établissement (kiosque, visite à la ferme, etc.) Poursuite des commandes 	 Organisation et tenue d'un événement promotionnel (kiosque, visite à la ferme, etc.) Promotion/diffusion du projet au sein de l'établissement Poursuite des livraisons 	Voir annexe C
Oct.	 An 0: Évaluation de la faisabilité du projet An 0: Recherche d'établissements potentiels 	 An 0: Évaluation de la faisabilité du projet An 0: Recherche de fermes potentielles 	 Grille d'évaluation de faisabilité (Annexe A-2) Comment trouver une ferme (Annexe A-3) Comment trouver un établissement (Annexe F-4)
Nov.	Fin de la saisonProlongation de la saison (si possible)	Fin de la saisonProlongation de la saison (si possible)	
Déc.	• Évaluation de la saison	 Évaluation de la saison Diffusion des résultats (direction, comité, personnel, parents, etc.) 	Questionnaire d'évaluation du projet (Annexe E-5)

Les établissements scolaires peuvent également inciter les enseignants à utiliser la trousse pédagogique \mathring{A} la soupe! pour sensibiliser les jeunes à l'alimentation responsable: www.equiterre.org/trousseals

A-2. Grille d'évaluation de faisabilité: établissement

Nom de l'établissement:		
ÉVALUATION DE LA FAISABILITÉ		
1. Présentement et d'ici le début du lien avec une ferme, votre établissement es	t-il en mes	ure:
Conditions d'admissibilité	Oui	Non
D'avoir une certaine flexibilité (au niveau logistique et budgétaire)?		
D'avoir des attentes réalistes (p. ex.: effectuer un virage bio-local sur plusieurs années)?		
D'avoir une capacité minimum d'entreposage et de transformation de légumes frais sur place?		
D'obtenir l'approbation et le soutien du conseil d'établissement et du responsable alimentaire?		
D'obtenir une liste de fruits et légumes frais présentement commandés (type, quantité et prix) et/ou un exemple de menu?		
Une fois jumelé avec une ferme, votre établissement est-il prêt à: Engagements de l'établissement	Oui	Non
Participer à une rencontre de démarrage avec la ferme?	Oul	Non
S'engager à acheter de la ferme un montant minimal par semaine de 150 \$ (ou tout autre montant demandé par la ferme) pendant la durée du lien?		
Mettre sur pied un comité visant le développement et la mise en œuvre du projet?		
Participer à l'évaluation du projet et élaborer des pistes de solutions?		
Informer la clientèle et le personnel de la participation au projet (p. ex.: article dans un bulletin, kiosque, affiche)?		

31 I De la ferme à la carétéria

٠,	Votre établissement serait-il prêt à prendre au moins un des engagements additionnels suivant?		
	Engagements additionnels	Oui	Non
	Organisation d'un événement public par année (p. ex.: une journée alimentation, kiosque, visite à la ferme, etc.).		
	Création et mise à jour d'un espace pour donner des nouvelles de la ferme (p. ex.: babillard à la cafétéria).		
	Prise et partage de photos pertinentes reliées au projet.		
	Pour écoles et garderies: Réalisation et évaluation d'une activité par cycle par année de la trousse ou de la mallette pédagogique À la soupe! (documents téléchargeables gratuitement: www.equiterre.org/trousseals)		
4.	Quel(s) service(s) alimentaire(s) de votre établissement souhaite(nt) être jumele avec une ferme locale? Cafétéria Service de garde Atelier culinaire	é(s)	
_			
5.	Par qui le service alimentaire souhaitant participer au projet est-il opéré?		
	Le personnel de l'établissement Un service de collation externe Un service de traiteur privé Une coopérative Autre:		
6.	Votre établissement est-il en mesure de demander au service alimentaire d'ache des produits locaux directement d'un fermier?	eter	



		Collati (servi	ions ce de garde)	Repas (cafétéria))
Nombre total par semaine					
Nombre total par semaine com des légumes ou fruits frais	prenant présente	ement			
		BUDGET			
\$ 1. I I II 6 I					
. À combien de dollars évalu à l'achat de fruits et légun		•	•	•	actuellement
1	0-50 \$	51-100 \$	101-150\$	151-300\$	301 \$ et +
Montant total actuel des commandes hebdomadaires en fruits et légumes					
commandes hebdomadaires					
commandes hebdomadaires en fruits et légumes . À combien de dollars évalu				que votre étal	blissement
commandes hebdomadaires en fruits et légumes				que votre étal	blissement
commandes hebdomadaires en fruits et légumes . À combien de dollars évalu				que votre étal	blissement 301 \$ et +
commandes hebdomadaires en fruits et légumes . À combien de dollars évalu	ient à la ferme	à chaque sem	aine?		
commandes hebdomadaires en fruits et légumes . À combien de dollars évaluest prêt à passer directem Montant total prévu des commandes hebdomadaires	ient à la ferme	à chaque sem	101-150 \$	151-300 \$	
commandes hebdomadaires en fruits et légumes . À combien de dollars évalu est prêt à passer directem Montant total prévu des commandes hebdomadaires auprès de la ferme O. Bien que les prix de certa	o-50 \$	51-100 \$	101-150 \$	151-300 \$	301 \$ et +
commandes hebdomadaires en fruits et légumes . À combien de dollars évaluest prêt à passer directem Montant total prévu des commandes hebdomadaires auprès de la ferme	0-50 \$	51-100 \$ Deuvent être pest-il prêt à pa	101-150 \$	151-300 \$	301 \$ et +
commandes hebdomadaires en fruits et légumes . À combien de dollars évalues est prêt à passer directem Montant total prévu des commandes hebdomadaires auprès de la ferme O. Bien que les prix de certa des producteurs, votre é produits biologiques, localing Non.	o-50 \$ ains produits ptablissement daux de qualité	51-100 \$ Deuvent être pest-il prêt à pa	101-150 \$	151-300 \$	301 \$ et +
commandes hebdomadaires en fruits et légumes . À combien de dollars évaluest prêt à passer directem Montant total prévu des commandes hebdomadaires auprès de la ferme O. Bien que les prix de certa des producteurs, votre é produits biologiques, localing Non. Oui. Précisez combien plus	o-50 \$ ains produits ptablissement of aux de qualité	e à chaque sem	lus bas lorsqu'yer un peu plu	on achète dire	301 \$ et +
commandes hebdomadaires en fruits et légumes . À combien de dollars évaluest prêt à passer directem Montant total prévu des commandes hebdomadaires auprès de la ferme O. Bien que les prix de certa des producteurs, votre é produits biologiques, localing Non. Oui. Précisez combien plus	o-50 \$ ains produits ptablissement of aux de qualité	e à chaque sem	101-150 \$	151-300 \$	301 \$ et +

FACTEURS DE RÉUSSITE/CONTRAINTES

11. Cochez les principaux facteurs de réussite et contraintes qui se présentent au sein de votre établissement par rapport au projet.

Facteurs de réussite	Contraintes
La motivation des employés/parents	Manque de personnel
L'engagement et la créativité des responsables alimentaires	Manque d'équipement
La capacité d'entreposage et de transformation de l'établissement	Manque de temps
La flexibilité de l'établissement par rapport à la livraison	Heure et jour de livraison fixe
La marge de manœuvre budgétaire de l'établissement	Manque d'espace d'entreposage
La possibilité d'adapter les menus en fonction des produits disponibles	Présence requise d'une personne de l'établissement au moment de la livraison
La possibilité de promotion du projet au sein de l'établissement	Faible budget alimentaire pour produits frais
La sensibilité écologique de l'établisseme existante avant le projet	nt déjà Manque de marge de manoeuvre
Autre(s):	Autre(s):
	ENS AVEC LA FERME passer votre première commande avec la ferme
du projet (jour, mois, année)?:	passer votre premiere commande avec la renne
Une livraison par semaine de fruits et Sinon, précisez la fréquence de livrais	-



	Ļ	.égumes		
Ail	Céleri	Haricot	Poireau	
Asperge	Chou (vert, rouge, chinois, kale)	Mesclun	Poivron	
Aubergine	Chou-fleur	Navet	Pomme	de terre
Bette à carde	Citrouille	Laitues diverses	Radis	
Bok-choi	Concombre	Oignon	Tomate	
Brocoli	Courge	Panais	Topinam	bour
Carotte	Épinard	Piment	Autre:	
		Fruits		
Pomme	Poire	Prune	Fruits se	ichés
Melon	Jus de pomme	Jus divers (poire, etc.)	Autre:	
•	eaux suivants si vous avez ison de la ferme biologiqu Courriel	-		ommande
ode préféré	Lundi Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendred
vraison	Luliui Malui			



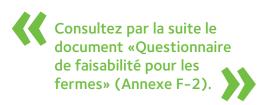
QUESTIONS ADDITIONNELLES MOTIVATIONS 16. Sur une échelle de 1 à 4, évaluez si les critères suivants influencent le désir de votre établissement à mettre l'alimentation responsable au menu. Sur une échelle de 1 à 4 (1 étant moins important et 4 très important), évaluez... 4 N/A Santé de la clientèle Soutien à l'agriculture biologique locale Protection et respect de l'environnement Contact avec un(e) agriculteur/agricultrice Qualité des aliments (fraîcheur, goût, valeur nutritive) Autre: **DÉMARCHES EXISTANTES** 17. Au sein de votre établissement, des mesures ou des projets favorisant la saine alimentation ou l'alimentation responsable ont-elles déjà été mises en place (p. ex.: politique d'achat, ateliers culinaires, jardin collectif, défi 0-5-30, etc.)? Non Oui, spécifiez:

Une fois le questionnaire rempli, il est recommandé d'en conserver une copie pour:

- évaluer la faisabilité de mettre l'alimentation responsable au menu de votre établissement;
- alimenter la discussion lors d'une éventuelle rencontre avec un agriculteur;
- mesurer l'évolution du projet d'année en année.

A-3. Trouver un agriculteur dans votre région

Plusieurs organismes peuvent vous aider à entrer en contact avec un agriculteur*. Une fois quelques agriculteurs identifiés, il suffit de les contacter et de leur poser quelques questions de préfaisabilité. Voici quelques coordonnées utiles:



- 1. Consulter le répertoire biologique de fermes faisant partie du réseau d'Agriculture soutenue par la communauté (ASC) coordonné par Équiterre (plus de 100 fermes à la grandeur du Québec): http://www.equiterre.org/agriculture/paniersBios/listeFermes.php
- 2. Consulter le répertoire des produits biologiques du Québec (vous pourrez y trouver les fermes de votre région par type de production): http://www.produitsbioquebec.info/DispatcherInterrogationGrandPublicFr.do
- 3. Consulter le répertoire de producteurs d'aliments biologiques du Québec de l'Union biologique paysanne: http://www.quebecbio.com/producteurs/listFarm.php
- 4. Communiquer avec la fédération de l'Union des producteurs agricoles de votre région: http://www.upa.qc.ca/fra/agriculture/regions_decouvrir.asp
- 5. Contacter votre Centre local de développement: http://www.acldq.qc.ca/ACLDQ/index_f.aspx?DetailID=238
- 6. Communiquer avec le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec. Contacter le centre de services le plus près de chez vous:

MAPAO

200, chemin Sainte-Foy, Québec QC G1R 4X6 Tél.: 418 380-2110 ou sans frais: 1 888 222 6272 http://www.mapaq.gouv.qc.ca/Fr/Regions/



ANNEXE B: ENTENTE

B-1. Ordre du jour (70 min): Rencontre entre l'établissement et la ferme

Matériel à apporter lors de la rencontre

Établissement	Agriculteur
Carte d'affaires.	Carte d'affaires.
Exemples de tailles et de prix des légumes commandés auprès du fournisseur régulier.	Liste de disponibilité et/ou calendrier de disponibilité des produits par mois.
Grille d'évaluation de faisabilité (établissement) remplie.	Exemples de formats de légumes cultivés comparativement à ceux du marché.
Copies des documents de l'Annexe B à remplir lors de la rencontre.	Heure et jour de livraison fixe.

- 1. Adoption de l'ordre du jour (1 min)
- 2. Présentations (14 min):
 - Ferme: historique, type de production, calendrier de récoltes, variétés cultivées, prix, etc.
 - Établissement: historique, taille de l'établissement et du service alimentaire, survol du budget alimentaire et du volume de commandes, etc.
 - Échange de coordonnées.
- 3. Mode de fonctionnement potentiel de l'approvisionnement (40 min):
 - · Remplir l'Aide-mémoire
 - Remplir la Grille de produits souhaités (au besoin)
 - Remplir et signer l'Entente écrite



- 4. Prochaines étapes (10 min):
 - Événements informatifs et éducatifs à planifier (au besoin):
 - Date de l'événement promotionnel au sein de l'établissement (p. ex.: kiosque de la ferme à la rentrée, etc.).
 - Date de la visite à la ferme.
 - Planification d'un atelier de sensibilisation et d'information pour les parents et le personnel.
 - Planification d'un point de chute de la ferme pour le personnel et les parents de l'établissement.
 - Date des prochaines prises de contact.
 - Envoi des documents remplis aux différentes parties (p. ex.: Aide-mémoire).
- 5. Remise de documents promotionnels (2 min):
 - Affiche À la soupe! (télécharqeable en ligne: www.equiterre.org).
 - Échange d'autres documents.
- 6. Prise de photos et levée de la rencontre (3 min):

B-2. Aide-mémoire: Établissement et ferme locale

- 1. Vérifiez si l'information contenue dans cette aide-mémoire est conforme.
- 2. Photocopiez la feuille complétée. Conservez-en une copie et affichez-en une autre.

Nom de l'établissement: Service alimentaire participant: Cafétéria Service de garde Atelier culinaire			Nom de la ferme:	
Personne-ressource	#1		Personne-ressource	#1
Nom			Nom	
Fonction			Fonction	
Téléphone			Téléphone	
Téléc.			Téléc.	
Cell.			Cell.	
Courriel			Courriel	
Autre personne contact:				

39 I De la ferr

Commandes	Ce qui est convenu
Durée approximative du lien (en fonction du calendrier de l'établissement et de la saison de récoltes de la ferme).	1 ^{re} commande: Dernière commande:
Date approximative où l'établissement doit entrer en communication avec la ferme afin de débuter l'approvisionnement.	Date de la 1 ^{re} prise de contact:
La fréquence des commandes.	Hebdomadaire Autre:
Les types de produits recherchés.	Voir la grille en pièce jointe
Possibilité de commander d'autres produits locaux ne provenant pas de la ferme.	Oui Non Produits disponibles:
Le jour et heure où la ferme communique avec l'établissement pour lui donner la liste des fruits et légumes disponibles.	Envoi des disponibilités Jour: Avant: heure
Le jour et l'heure à laquelle la responsable alimentaire passe sa commande à la ferme.	Envoi de la commande Jour:* Avant: heure *Lors des journées pédagogiques ou de vacances, les commandes seront faites:

Livraison									
Le jour, l'heure et le lieu de la livraison.	Jour: Heure: Lieu: Nom de la personne responsable (accueil, rangement, etc.):								
Pratiques de manutention des produits: niveau de propreté souhaité, taille des emballages (p. ex.: boîtes standard, en vrac), réfrigération, etc.									
Le mode de communication privilégié.	Tél. Cell. Courriel Téléc. Commentaires:								
Le montant d'achats minimal par commande pour que la ferme livre.	Minimum:\$/commande Commentaires:								
Le mode et la fréquence de facturation (ferme).	Mode Facture État de compte Sur réception								
Le mode de paiement (établissement).	Mode Argent comptant Chèque Autre Sur réception								
Les modalités pour continuer ou mettre fin à l'entente.	Continuer: Aviser avant le de préavis.								



Autres	Autres points								
Possibilité de point de chute/dépôt.	Oui Non								
Possibilité de visite à la ferme.	Possibilité: Oui Non Toilettes sur place: Oui Non Coût/élève: Nb d'élèves maximum:								
Nom du représentant de la ferme:	Date:								
Nom du représentant de l'établissement:	Date:								

B-3. Grilles des fruits et légumes souhaités

Une des façons d'intégrer des produits locaux au menu est de sélectionner 5 à 10 aliments que l'établissement utilise le plus (en volume et/ou en coûts) et commander ces produits d'un producteur local pendant la saison de récoltes. Voici une grille à remplir en même temps que l'Aide-mémoire et que l'Entente et à remettre aux deux parties (établissement et producteur).

PRODUITS	hebdomadaire	(p. ex.: grosseur souhaitée, variétés favorites, etc.)										
	Légumes											
Aubergine												
Bette à carde												
Betterave												
Bok-choy												
Brocoli												
Carotte												
Céleri-rave												
Chou chinois												
Chou-fleur												
Chou												
Chou-rave												
Citrouille												
Concombre												
Courge												
Courgette/zucchini												

	Légumes								
Épinard									
Haricot									
Kale									
Laitue									
Maïs									
Navet									
Oignon									
Panais									
Piment/poivron									
Poireau									
Pomme de terre									
Radis									
Rutabaga									
Tomate									

	Fruits									
Cerise de terre										
Jus de fruits										
Melon										
Petits fruits										
Pomme										
Poire										
Autres (préciser):										

B-4. Entente entre établissement et ferme locale

ENTENTE CONTRACTOR OF THE CONT	
tre: Et:	
nsidérant que:	
 L'agriculture biologique et locale invite coexiste harmonieusement avec la nature, qu'elle prés des sols et des eaux, assure le bien-être des animaux, limite le transport et la transformation et renforce l'économie des régions; 	•
• Le projet d'alimentation institutionnelle responsable crée des liens de solidarité entre la ville et favorise, le développement d'un modèle alimentaire durable;	et la campagne
• Les enfants sont particulièrement vulnérables aux pesticides qui sont présents entre autres l'alimentation conventionnelle et que, conséquemment, la consommation de légumes biologi est un moyen relativement simple de réduire leur exposition aux pesticides;	
• Le projet d'alimentation institutionnelle responsable veut informer et sensibiliser les enfants et le personnel de l'école aux bienfaits d'une alimentation et d'une agriculture durable, écolo « santé » et solidaire.	
tablissement et la ferme conviennent de ce qui suit:	
Engagement de la ferme:	
près de l'établissement:	
on les modalités convenues lors de la rencontre avec l'établissement (voir l'Aide-mémoire de ferme s'engage à vendre et à livrer directement à l'établissement, sur une base tre la période du au au semaines), serme commandés.	comprise
ferme s'engage à offrir des produits lavés (au moins un minimum) et à faire tout le l surer la production, la vente et la livraison requise en vertu de la présente entente ave	•

La ferme s'engage à offrir des produits lavés (au moins un minimum) et à faire tout le nécessaire pour assurer la production, la vente et la livraison requise en vertu de la présente entente avec la personne-ressource de l'établissement, et ce, selon les normes de l'agriculture biologique et à maintenir valide en tout temps cette certification.

Si convenu, la ferme s'engage à collaborer à la préparation et à la tenue de visites à sa ferme pour les enfants, parents et éducateurs de l'établissement.



2. Engagement de l'établissement:	
Auprès de la ferme:	
	ncontre avec la ferme (voir l'Aide-mémoire en pièce jointe), cevoir, sur une base comprise entre la période 09 (semaines), les produits de la ferme.
L'établissement s'engage à commander un mont du lien.	ntant minimal de \$/semaine pendant la durée
	intité de ces produits changent au cours des semaines, selon les avoir une certaine flexibilité au niveau logistique et budgétaire.
3. Renouvellement de l'entente	
Si l'établissement désire poursuivre le partenari entente sera rédigée, complétée et signée par les	riat avec la ferme au-delà du, une nouvelle es deux parties.
4. Modalités de paiement	
Les paiements seront effectués chaque, et indiquera les quantités de	. La facturation de la ferme sera faite chaque e produits ainsi que les prix.
5. Fin de l'entente	
L'une ou l'autre des deux parties peut mettre avant la fin de la dernière livra	fin à la présente entente. Elle doit en avertir l'autre au moins aison.
Acquiesçant à tous les aspects composant la prés	èsente entente,
Nom du représentant de la ferme	Date
Nom du représentant de l'établissement	 Date

ANNEXE C: PROMOTION DU PROJET

C-1. Comment organiser une sortie à la ferme

Voici quelques trucs pour vous aider à organiser une sortie éducative à la ferme.

- Choisissez une ferme biologique maraîchère parmi celles de la liste fournie ci-dessous. Pour obtenir les coordonnées d'autres fermes, consultez la liste du réseau d'Agriculture soutenue par la communauté (ASC) au www.equiterre.org.
- Entrez en contact avec la ferme choisie afin de vérifier la possibilité pour votre groupe d'aller la visiter.
- Questionnez la ferme à propos:
 - du meilleur moment pour faire la visite;
 - des installations existantes (toilettes, endroit pour manger, abris en cas de pluie, etc.);
 - du coût de la visite par enfant et par accompagnateur;
 - de ce que la visite comprend (p. ex.: promenade en tracteur, démonstration des différents outils de travail du fermier, etc.);
 - de la possibilité de vous fournir des produits frais à déguster;
 - de la présence d'animaux.
- Préparez des activités comme « Inspecteur légumes » ou « Comment ça pousse » proposées dans la trousse pédagogique, Niveau primaire, Cycle 1 disponible en ligne au www.equiterre.org/trousseals

*Le début de l'automne (jusqu'à la mi-octobre) est souvent le moment idéal pour visiter une ferme, puisque la température est souvent clémente, les champs sont encore remplis de fruits et légumes et les fermiers sont moins occupés qu'au printemps et à l'été.



Voici une liste non exhaustive de fermes qui acceptent de recevoir des visites de groupes d'élèves.

CENTRE-DU-QUÉBEC

Ferme Logi-Bio

Lucie Rioux 86, chemin du Pays-Brûlé Baie-Du-Febvre (Québec) JOG 1AO

Tél.: 450 783-6684

Les Arômes de la Terre

Anne-Marie Tanguay et Vincent Bergeron 13100, route du Fraser Bécancour (Québec) G9H 3J2

Tél.: 819 229-1271

www.lesaromesdelaterre.ca

Cantons-de-l'Est

Le potager d'Émylou

Emylou Desrosiers 105, chemin d'Haskell Hill Canton-de-Hatley (Québec) JOB 2CO

Tél.: 819 562-4205 www.potageremylou.net

Les potagers des nues mains

Véronique Taschereau et Yan Gordon 190, chemin Perkins Sutton (Québec) JOE 2KO

Tél.: 450 538-0719 www.lesnuesmains.com

LAURENTIDES

Ferme Morgan

John Bastian 90, chemin Morgan Weir (Québec) JOT 2V0

Tél.: 819 687-9021

MONTRÉAL

Ferme écologique du parc-nature du Cap-Saint-Jacques 183, chemin du Cap-Saint-Jacques Montréal (Québec) H9K 1C6 Tél.: 514 280-6743 www.d3pierres.com Visites libres et gratuites à l'année.

MONTÉRÉGIE

Ferme l'Accueil Chaleureux

Deborah Lindsay 95, rang Saint-Claude Saint-Philippe (Québec) JOL 2KO

Tél.: 450 619-1294

Les Jardins du petit tremble

François Tanguay 1830, chemin du Rivage Saint-Antoine-sur-Richelieu (Québec) JOL 1RO Tél.: 450 787-3916

www.lesjardinsdupetittremble.ca

Jardin-Bonté-de-Compost

France Picard et Cyrille Tremblay 6360, route de Rougemont Saint-Jean-Baptiste (Québec) JOL 2B0

Tél.: 514 823-3214

http://cemr.jimdo.com/jardin-bonte-de-compost

Les Jardins de la Terre

Annie Rivard et Éric Lafontaine 1395, rue Notre-Dame, C.P. 480 Saint-Césaire (Québec) JOL 1TO

Tél.: 450 469-4600, poste 236 www.jardinsdelaterre.org



Les Jardins Pierre Goyette

Pierre Goyette 1087, chemin Saint-Dominique Les Cèdres (Québec) J7T 1P5

Tél.: 450 452-4806

Producteur de variétés exotiques non biologiques.

Ferme Kelmgrove

Megan Mckell 82, rue Lambton Ormstown (Québec) JOS 1KO

Tél.: 450 829-2128

www.fermekelmgrove.com

Ferme Cadet-Roussel

Anne Roussel et Susan Desmarais 730, rang Chartier Mont-Saint-Grégoire (Québec) JOJ 1KO

Tél.: 450 346-4993

www.fermecadetroussel.org

Les Jardins Glenorra

Ian et Julie T. Aldridge 2048, chemin North River Ormstown (Québec) JOS 1KO

Tél.: 450 829-2411 www.glenorra.com

Outaouais

Juniper Farm

460, chemin Kalalla La Pêche (Québec) JOX 1A0

Tél.: 819 422-1894 www.juniperfarm.ca

Belle Terre Botanic Garden & Arboretum

Wayne et Joyce Keller 120, chemin Milliken Otter Lake (Québec) JOX 2PO

Tél.: 819 453-7270

Ferme biologique Songberry

Rob Wallbridge 24, chemin Sixth Line, RR 4 Bristol (Québec) JOX 1G0

Tél.: 819 647-6684 www.songberry.com

Bryson Farms

Terry Stewart et Stuart Collins 25, chemin Stewart Shawville (Québec) JOX 2YO

Tél.: 819 647-3456 www.brysonfarms.com



C-2. Huit bonnes raisons de manger bio et local en saison

Pour la santé de l'environnement!

- 1. Moins de transport: Les alimentsque l'on mange parcourent en moyenne 2 400 km avant d'atterrir dans notre assiette. Seulement pour le transport des aliments, d'importantes quantités de gaz à effet de serre sont relâchées dans l'environnement, contribuant ainsi aux changements climatiques. Au contraire, les aliments produits localement parcourent de courtes distances et sont donc beaucoup moins dommageables pour la planète.
- 2. Moins d'énergie et d'emballage: En plus du transport, les aliments qui viennent de loin nécessitent davantage d'énergie pour assurer leur conservation. Ils mobilisent des camions réfrigérés libérant des gaz nocifs, requièrent des emballages (et des suremballages), de la transformation, des additifs, des cires, etc. Les aliments frais et locaux achetés directement des cultivateurs n'ont souvent besoin ni d'agent de conservation ni d'emballage.
- 3. Mieux pour l'écosystème: L'agriculture biologique utilise des méthodes de production qui respectent l'environnement et qui protègent le sol et les cours d'eau. Pas étonnant alors que l'on retrouve plus d'oiseaux, de mammifères, d'insectes et de microorganismes sur les fermes biologiques que sur les fermes conventionnelles.

Pour notre santé!

4. Moins de pesticides: Il n'y a aucun résidu de pesticides sur les aliments cultivés de manière biologique. Ils peuvent donc être croqués à pleines dents sans soucis, une fois lavés. Avoir la conscience tranquille en sachant que l'environnement et les agriculteurs n'ont pas été exposés aux pesticides est l'un des multiples bénéfices procurés par l'alimentation biologique locale!

- 5. Plus nutritifs: Les fruits et légumes biologiques et locaux renferment souvent plus d'éléments nutritifs et de vitamines. En effet, ils ont voyagé moins longtemps, ont été récoltés à maturité, sont plus frais et ont poussé dans des sols plus riches.
- 6. Sans résidus d'antibiotiques ou organismes génétiquement modifiés (OGM): Les OGM sont interdits dans les champs biologiques, et les animaux des fermes biologiques ne reçoivent pas de suppléments d'antibiotiques. Les aliments biologiques sont donc meilleurs pour la santé.

Pour la santé des fermes locales!

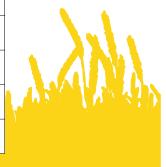
- 7. Plus de fermes locales et un meilleur salaire pour nos fermiers: Les petites fermes locales contribuent au bien-être de l'environnement et à la vitalité des communautés rurales. Pourtant, il est présentement difficile d'un point de vue économique pour les petits cultivateurs québécois de vivre de leur métier. Acheter des fruits et légumes directement d'un petit cultivateur local, c'est l'aider à recevoir un prix plus juste pour ses aliments et donc à mieux vivre de son métier! Pour le plaisir du palais!
- 8. Pour un meilleur goût: Les produits biologiques et locaux sont souvent récoltés à maturité et livrés la journée même, ce qui leur donne un meilleur goût.



ANNEXE D: METTRE LES ALIMENTS D'ICI AU MENU

D-1. Calendrier de disponibilité des produits du Québec par mois

	Janv.	Févr.	Mars	Avr.	Mai	Juin	Juill.	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
Abricot)						X	X				
Asperge					X	X	X					
Aubergine							X	X	X	X	X	
Bette-à-carde						X	X	X	X	X		
Bettrave	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Bleuet	•							X	X	X		
Brocoli							X	X	X	X	X	
Canneberge									X	X	X	X
Cantaloup								X	X			
Carotte	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Céleri							X	X	X	X	X	
Céleri-rave	X	X	X	X	X					X	X	X
Cerise						X	X	X				
Cerise de terre								X	X			
Champignon	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Chou	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Choux de								X	X	X	X	X
Bruxelles Chou-fleur	5							X	X	X	X	
Citrouille									X	X	X	
Concombre			X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Courge	X	X				X	X	X	X	X	X	X
Endive	X	X	X								X	
Épinard			/ \		×	<u> </u>	×	×	×	<u> </u>	\(\times\)	<u> </u>
17/												



	W.	Janv.	Fév.	Mars	Avr.	Mai	Juin	Juill.	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
Fenouil	19.00	•					X	X	X	X			
Fraise							X	X					
Frambois	se 🐇							X	X	X	X		
Haricot		<u></u>						X	X	X	X		
Laitue									X	X	X		
Maïs								X	X	X	X		
Melon									X	X	X		
Oignon		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Panais		X										X	X
Pêche								X	X	X			
Poireau		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Poire		X	X	X	X			X	X	X	X	X	X
Poivron	4							X	X	X			
Pomme		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Pomme	de	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Prunes/	32	A						X	X	X	X		
Pruneaux Radis					X	X	X	X	X	X	X	X	
Raisin									X	X	X		
Rhubarb	9	Xo	<u>×</u>	X	X	X	X	X	X				
Rutabaga		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Tomate				X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Topinaml	oour	X	X			X						X	X

D-2. Idées de substitutions

Voici des idées de légumes et fruits de saison produits localement, que vous pouvez utiliser pour remplacer des produits importés afin de créer des mets encore plus colorés, en saison et mettant en valeur des aliments d'ici.

Fruits importés		Substitution de produits locaux		
Banane	Fraise	Poire		
Cactus	Mûre	Poire		
Kiwi	Pastèque	Cantaloup		
Citron	Tomate	Vinaigre de cidre de pomme		
Mangue	Cerises de terre	Prune	Cantaloup	
Nectarine	Poire	Prune	Pomme	Abricot
Orange	Framboise	Canneberge	Canneberge séchée	
Ananas	Pomme	Canneberge	Canneberge séchée	

Légumes importés	Substitution de produits locaux			
Avocat	Courgette	Asperge	Haricot vert	
Chayote	Courgette	Concombre	Courge	Fève germée
Daikon	Radis	Céleri		
Gombo	Courgette	Asperge	Fève	
Plantain	Une des nombreuses variétés de pommes de terre du Québec.	Navet	Panais	
Patate douce	Une des nombreuses variétés de pommes de terre du Québec.	Courge	Citrouille	
Yam	Navet	Panais	Patate	Courge

Voici une liste de fruits et légumes que vous pouvez utiliser pour créer des menus plus diversifiés, colorés, locaux et saisonniers à longueur d'année.

Légumes		المادا	de substitution	
couramment utilisés		Idees	de substitution	
Asperge	Haricot vert	Courgette		
Haricot vert et jaune	Fève germée	Haricot		
Betterave	Patate	Navet	Rutabaga	Sunchoke
Brocoli	Chou-fleur	Chou	Chou chinois	
Carotte	Navet			
Céleri	Racine de céleri	Panais		
Céleri-rave	Patate	Rutabaga	Sunchoke	
Concombre	Courgette			
Chicorée	Laitue	Chou vert		
Aubergine	Courgette	Courge		
Ail	Échalote	Poireau	Oignon	
Chou vert	Chou rouge	Chou mauve	Bok choi	Chou chinois
Poivron vert	Poivron rouge	Poivron jaune		
Échalote	Oignon	Poireau		
Courge	Courgette	Citrouille	Patate	
Épinard	Bok choi	Kale	Bette à carde	
Rutabaga	Navet blanc			
Pêche	Poire	Pomme	Melon	Cantaloup
Raisin	Prune	Canneberge	Bleuet	

D-3. Idées d'intégration d'aliments bios locaux lors de collations en milieu scolaire

En offrant des aliments biologiques, locaux et de saison au menu de votre garderie ou de votre école, vous pouvez contribuer à réduire l'impact environnemental de votre établissement et à appuyer l'économie du Québec, tout en aidant les enfants à découvrir de nouveaux fruits et légumes. Voici quelques idées qui vous aideront à intégrer de nouveaux aliments et à promouvoir l'alimentation responsable.

Dégustez de nouveaux aliments lors des collations

La collation est un bon moment pour introduire de nouveaux fruits et légumes en raison des petites portions qui sont servies. Nous suggérons de reproduire l'ambiance d'un jeu autour de la dégustation et de rendre la présentation attrayante. Les éducateurs qui goûtent eux aussi aux aliments inciteront certainement les enfants à le faire. Le plus important est que les enfants aient du plaisir! Voici quelques suggestions.

Goûtez:

- Des fruits et des légumes frais qui sont généralement moins connus des enfants (p. ex.: cerises de terre, choux-fleurs mauves, carottes jaunes, etc.).
- Différentes variétés d'un même fruit ou légume. Les tomates, les laitues, les poivrons, les courges et plusieurs autres légumes existent en de nombreuses formes et couleurs!
- Des smoothies faits avec des fruits et légumes frais et en saison.
- Des collations qui cachent des fruits et des légumes. Utilisez les purées pour les dissimuler dans des muffins, biscuits, trempettes, etc. Ensuite, montrez aux enfants les légumes utilisés dans la recette.
- Des plats en petites portions que vous aimeriez éventuellement intégrer au menu.

Consultez le guide *Plaisirs de la table de l'organisme Jeunes Pousses* et sa section «Introduction des nouveaux aliments» pour avoir plus d'idées: http://www.jeunespousses.ca/ressources/guides/plaisirsdelatable/

Créez des personnages tout frais

Avec les enfants, construisez des animaux ou des personnages à l'aide de fruits et de légumes. Pour des recettes délicieuses et amusantes, consultez: http://www.msss.gouv.gc.ca/nutrition/cru-cru/fr/accueil.php



ANNEXE E: OUTILS ÉDUCATIFS, ÉVALUATION ET PISTES POUR ALLER PLUS LOIN

E-1. Ressources utiles

Voici une liste de ressources complémentaires à explorer pour aller plus loin en matière de saine alimentation et d'environnement.

Trousses pédagogiques portant sur l'alimentation		
Environnement et Société		
La Terre dans votre assiette: trousse d'Oxfam-Québec fondée sur le respect du principe des 3N-J (primaire/secondaire)	eav.csq.qc.net/terre/	
Le monde à table J'y mets mon grain de sel!: trousse portant sur les enjeux socio-environnementaux de l'alimentation (primaire, 3° cycle)	www.unites.uqam.ca/ERE-UQAM/lemondeatable/index.html	
Nourrir les esprits, combattre la faim: trousse explorant la malnutrition, la faim et l'insécurité alimentaire (primaire/secondaire)	www.feedingminds.org/debut.htm	
D'un commerce agréable et équitable: trousse d'Oxfam- Québec sur le commerce équitable. (primaire/secondaire)	www.oxfam.qc.ca/html/presse/publications/outils/agreable_equitable.asp	
Agropolis museum Expositions viruelles (primaire/secondaire)	museum.agropolis.fr/	

Nutrition et saines habitudes de vie		
Chaque jour, moi j'croque!: trousse pour encourager de saines habitudes et la consommation de fruits et légumes. (primaire)	www.sportetudiant.qc.ca/programmes/chaque_jour_moi_jcroque/index.html	
Coffre aux trésors (CSDM): Mois de la nutrition, site offrant des situations d'apprentissages en lien avec la nutrition et l'alimentation (chansons, expériences, etc.).	www.recitadaptscol.qc.ca/coffre/spip.php?rubrique22	
Coolfood Planet: portail interactif consacré à la nutrition et à la promotion d'un style de vie sain. (primaire/secondaire)	coolfoodplanet.org/fr/kidz/index.htm (primaire) coolfoodplanet.org/fr/adoz/index.htm (secondaire)	



Matériel audiovisuel		
Pas de pays sans paysans!	Documentaire d'Ève Lamont, ONF, 2005.	
Le marché de la faim	Documentaire autrichien d'Erwin Wagenhofer, 2007	
Notre pain quotidien	Documentaire muet de Nikolaus Geyrhalter, 2007.	
La guerre alimentaire	Documentaire de Mario Desmarais, 2002.	
Video sur les OGM et l'insécurité alimentaire	fr.youtube.com/watch?v=A1TOss9Mslw&feature=related	

Autres ressources		
Centre rep-ere (UQAM)	www.unites.uqam.ca/ERE-UQAM/Repere/documentation.html	
Répertoire d'initiatives en éducation relative à l'éco-alimentation (UQAM)	www.eco-alimentation.uqam.ca/categories/repertoire.html	
Réseau IN-TERRE-ACTIF	www.in-terre-actif.com/fr/index.php	
Carrefour Éducation	carrefour-education.qc.ca/	
Réseau Idée	www.reseau-idee.be/outils-pedagogiques/	
Ressources pour repenser	r4r.ca/fr/home	
Green Teachers (en Français)	www.greenteacher.com/francais.html	

E-2. Idées de sites à visiter

Voici quelques idées d'endroits à découvrir pour aller plus loin en matière d'alimentation responsable.

Fermes locales et pédagogiques		
Fermes d'Agriculture soutenue par la communauté (Réseau ASC)	www.equiterre.org/agriculture/paniersBios/listeFermes.php	
Ferme pédagogique Marichel	www.fermemarichel.com	
Centre d'interprétation de la courge du Québec	www.courge-quebec.com	
Fermes agrotouristiques du Québec	www.bonjourquebec.com/qc-fr/repertoire-attraits/ferme-agrotouristique	
Les fermes de la route des herbes, réseau de fermes pédagogiques sans but lucratif avec ateliers sur demande (Petite-Nation, Outaouais)	www.petite-nation.qc.ca/routedesherbes/	
Agrotourisme Québec	www.agrotourismequebec.com	

Musées		
Musée de l'agriculture du Canada (Ottawa)	www.agriculture.technomuses.ca	
Biosphère, Musée de l'Environnement (Mtl)	www.biosphere.ec.qc.ca	
Musée Aux couleurs de la campagne (St-Jean-sur-Richelieu)	www.couleursdelacampagne.com	
Bioparc de la Gaspésie (Bonaventure)	www.bioparc.ca	
Centre de la biodiversité du Québec (Bécancour)	www.biodiversite.net	
Cité de l'Énergie (Shawinigan)	www.citedelenergie.com	
Réseau ÉCONOMUSÉE	www.economusees.com	



E-3. Idées pour aller plus loin

Voici quelques Idées de projets complémentaires à explorer pour devenir un établissement plus vert et socialement responsable.

1. Favorisez l'alimentation saine et l'agriculture écologique

- Proposez des fruits et légumes frais, des aliments locaux et des aliments biologiques à la cafétéria et/ou en collation.
- · Assurez-vous d'avoir des fontaines d'eau en quantité suffisante
- · Utilisez de la vaisselle réutilisable ou compostable.
- Limitez la présence de machines distributrices offrant de la « malbouffe ».
- Faites du compostage ou du lombricompostage.
- Organisez des activités de sensibilisation (sorties, déqustations, etc.).

2. Soutenez le commerce équitable

- Invitez votre cafétéria à proposer des produits équitables (chocolat, café, sucre, etc.), ou devenez un point de vente de produits équitables. Informez-vous au: www.equiterre.org/solution/servir-ou-offrir-equitable
- Développez une entreprise d'économie sociale dans votre établissement en devenant un «Magasin du Monde», en collaboration avec le Club 2/3: www.2tiers.org/magmonde/index.php.
- Financez vos activités par la vente de produits équitables (voir la fiche à ce sujet).
- Faites des activités de sensibilisation au commerce équitable. Soyez créatifs! Inspirez-vous du Guide d'action pour un commerce équitable d'Équiterre, disponible en ligne: www.equiterre.org/publication/guide-daction-du-commerce-equitable-2006

E-4. Calendrier scolaire des dates environnementales et sociales

Pourquoi ne pas faire d'une pierre deux coups en utilisant les activités de la trousse pour souligner les dates environnementales et sociales en lien avec l'alimentation responsable?

Octobre		
16 Journée mondiale de l'alimentation	ONU: www.un.org/depts/dhl/dhlf/food/index.html FAO: www.fao.org/getinvolved/worldfoodday/fr/ Réseau In-Terre-Actif: www.in-terre-actif.com*	
20-26 Défi sans emballage	• www.sansemballage.org/	
19-26 Semaine québécoise de réduction des déchets	SQRD: www.sqrd.org Réseau In-Terre-Actif: www.in-terre-actif.com*	

Novembre	
14 Journée mondiale du diabète	Association canadienne du diabète: www.diabetes.ca/section_main/francais.asp

Décembre	
20 Journée internationale de la solidarité humaine	Réseau In-Terre-Actif: www.in-terre-actif.com*

	Mars
Mois national de la nutrition	 Les diététistes du Canada: http://www.dietitians.ca/public/content/information_francais/index.asp À voir: «Nutricommunauté virtuelle: Pour les jeunes de 6-17»
22 Journée mondiale de l'eau	ONU: www.unwater.org/worldwaterday/flashindex.html Réseau In-Terre-Actif: www.in-terre-actif.com*

Avril				
7 Journée mondiale de la santé	OMS: www.who.int/world-health-day/fr/ Réseau In-Terre-Actif: www.in-terre-actif.com*			
22 Journée mondiale de la Terre	 www.jourdelaterre.org www.earthday.net (en anglais) Réseau In-Terre-Actif: www.in-terre-actif.com* 			

Mai			
1 ^{er} au 15 Quinzaine du commerce équitable	www.equiterre.org/projet/commerce-equitable		

Juin					
5 Journée mondiale de l'environnement	 www.unep.org/wed/2008/french/information_material/index.asp À voir: «l'ABC de la journée, 80 idées pour célébrer la journée mondiale de l'environnement» 				
17 Journée mondiale de la lutte contre la désertification et la sécheresse	• Réseau In-Terre-Actif: www.in-terre-actif.com*				

E-5. Grille d'évaluation pour les établissements

QUESTIONNAIRE APPROFONDI D'ÉVALUATION DES ÉTABLISSEMENTS PROJET À LA SOUPE!

Date:
Complété avec (nom): Fonction:
Nom du responsable alimentaire:
Nom de l'établissement:
Région administrative:
Nom de la ferme partenaire:
Participation au projet: Cafétéria Collation
Nombre de repas ou de collations servis/jour:
Nombre de personnes impliquées dans sa réalisation:
Clientèle:
Nombre total: Âge moyen:
Profil sociodémographique (classe, multiculturel):
Conditions préalables (avant le lien)
Conditions préalables (avant le lien) 1. Comment le service alimentaire est-il opéré?
·
1. Comment le service alimentaire est-il opéré?
1. Comment le service alimentaire est-il opéré? Le personnel de l'établissement Un service de collation externe Un service traiteur privé Un service traiteur OSBL Une coopérative Un atelier culinaire
1. Comment le service alimentaire est-il opéré? Le personnel de l'établissement Un service de collation externe Un service traiteur privé Un service traiteur OSBL
1. Comment le service alimentaire est-il opéré? Le personnel de l'établissement Un service de collation externe Un service traiteur privé Un service traiteur OSBL Une coopérative Un atelier culinaire
1. Comment le service alimentaire est-il opéré? Le personnel de l'établissement Un service de collation externe Un service traiteur privé Un service traiteur OSBL Une coopérative Un atelier culinaire
1. Comment le service alimentaire est-il opéré? Le personnel de l'établissement Un service de collation externe Un service traiteur privé Un service traiteur OSBL Une coopérative Un atelier culinaire Autre: 2. Auprès de qui vous approvisionnez-vous avant le début du lien?
1. Comment le service alimentaire est-il opéré? Le personnel de l'établissement Un service de collation externe Un service traiteur privé Un service traiteur OSBL Une coopérative Un atelier culinaire Autre:

ats				
ès importa	nt):			
1	2	3	4	
1	2	3	4	
1			4	
1	2	3	4	
1	2	3	4	
1	2	3	4	
_ ·	_	J	·	
	logique, e	tc.)		
			et?	
	1 1 1 1 1 1 mesures	1 2 1 2 1 2 1 2 1 2 1 2 1 2 mesures en place um de biologique, e	1 2 3 1 2 3 1 2 3 1 2 3 1 2 3 1 2 3 mesures en place favoris um de biologique, etc.) de collation/cafétéria?	1 2 3 4 1 2 3 4 1 2 3 4 1 2 3 4 1 2 3 4 1 2 3 4 1 2 3 4 mesures en place favorisant la saine aliment

(Classez les aliments en ordre d'importance de 1 à 6 au niveau des commandes, 1 étant celui que vous commandez davantage). Fruits et légumes frais Fruits et légumes congelés Aliments secs (pâtes, céréales, etc.) Produits laitiers Au sein de votre établissement (collation/cafétéria), quels sont les cinq fruits et légumes le souvent utilisés (en quantité)?					
	#1	#2	#3	#4	#5
Quels sont les 5 fruits et légumes les plus utilisés par l'établissement?					
Sous quelle forme ceux-ci sont-ils commandés (frais, coupés, lavés, con- gelés, en purée, etc.)?					

Bul	letins d'Équiterre			
	rum À table!			
☐ Mé	dias (site Web, entrevues, articl	es)		
Par	ents/clientèle			
Во	uche-à-oreille			
Au	cre:			

c. Sur une échelle de 1 à 4 (1 étant le m critères suivants ont influencé le dés	•		-	-	
criteres sulvants ont influence le des	ii de votre etabli	ssemen	t a pai ti	сіреі ас	i projet A la so
• Prix	1	2	3	4	N/A
 Qualité/fraîcheur 	1	2	3	4	N/A
 Proximité/soutien à l'agriculture locale 	1		3		•
 Politiques cadres (p. ex.: École en santé) 	1		3	4	N/A
 Réduire l'impact des achats alimentaires 	1	2	3	4	N/A
Autre, spécifiez:	1	2	3	4	N/A
e. À votre avis, quels ont été les élémer					
e. À votre avis, quels ont été les élémer de votre établissement? Quels ont ét ont-elles été mises en place pour y fa	é les difficultés o	u obsta			
de votre établissement? Quels ont ét ont-elles été mises en place pour y fa	é les difficultés c iire face? Lesquel	u obsta les?		contrés	? Des solution
de votre établissement? Quels ont ét	é les difficultés o	u obsta les?		contrés	
de votre établissement? Quels ont ét ont-elles été mises en place pour y fa	é les difficultés c iire face? Lesquel	u obsta les?		contrés	? Des solution
de votre établissement? Quels ont ét ont-elles été mises en place pour y fa	é les difficultés c iire face? Lesquel	u obsta les?		contrés	? Des solution
de votre établissement? Quels ont ét ont-elles été mises en place pour y fa	é les difficultés c iire face? Lesquel	u obsta les?		contrés	? Des solution
de votre établissement? Quels ont ét ont-elles été mises en place pour y fa	é les difficultés c iire face? Lesquel	u obsta les?		contrés	? Des solution
de votre établissement? Quels ont ét ont-elles été mises en place pour y fa	é les difficultés c iire face? Lesquel	u obsta les?		contrés	? Des solution
de votre établissement? Quels ont ét ont-elles été mises en place pour y fa	é les difficultés c iire face? Lesquel	u obsta les?		contrés	? Des solution
de votre établissement? Quels ont ét ont-elles été mises en place pour y fa	é les difficultés d ire face? Lesquel Difficultés/obsta	ou obsta les? acles	icles ren	contrés	? Des solution
de votre établissement? Quels ont ét ont-elles été mises en place pour y fa	é les difficultés d ire face? Lesquel Difficultés/obsta	ou obsta les? acles	icles ren	contrés	? Des solution
de votre établissement? Quels ont ét ont-elles été mises en place pour y fa	é les difficultés c iire face? Lesquel	ou obsta les? acles	icles ren	contrés	? Des solution

 Satisfaction générale du projet 	1	2	3	4	N/A
Satisfaction de la ferme	1	2	3	4	N/A
Communications avec la ferme	1	2	3	4	N/A
• Prix	1	2	3	4	N/A
• Qualité/fraîcheur	1	2	3	4	N/A
 Quantité commandée 	1	2	3	4	N/A
Variétés offertes	1	2	3	4	N/A
Disponibilité des produits	1	2	3	4	N/A
Conditions de livraison	1	2	3	4	N/A
· TOTAL					/36
Commentaires:					
g. Avez-vous éprouvé des difficultés av À Équiterre? Avez-vous l'impression			ant, en	avez-vo	us parlé à la ferme
•			ant, en	avez-vo	us parlé à la ferme
g. Avez-vous éprouvé des difficultés av À Équiterre? Avez-vous l'impression en l'alimentation biologique et locale au ou bios à un autre endroit qu'à la ferr	d'avoir été enten sitives? (p. ex.: ch sein de votre éta	du?	ents de	compor	tement face à
À Équiterre? Avez-vous l'impression de la final de la	d'avoir été enten sitives? (p. ex.: ch sein de votre éta	du?	ents de	compor	tement face à

			n établissement comme le vôtre qui souhaiterait commencer c une ferme biologique et locale?
aujouru ii	ui uii tei pa	ii teriariat ave	c due ferme biologique et locale:
			Questions thématiques
1. Aspects fir	nanciers		
a. Est-ce que	la mise en p	olace de ce part	tenariat a généré des coûts supplémentaires pour votre établissement?
		·	
Oui	No	'n	
	chelle de 1 érence de		très mineure, 4 étant très importante), comment évaluez-vous
1 2	3	4 N/A	
1 2	3	4 N/A	
		·	uivantes pour rééquilibrer cette différence budgétaire?
		e les mesures s	uivantes pour rééquilibrer cette différence budgétaire?
c. Avez-vous	mis en placo	e les mesures s	
c. Avez-vous Oui Appel à de	mis en place No es subvention	e les mesures son	
c. Avez-vous Oui Appel à de Modificat	mis en place No es subventior ion du menu:	e les mesures s on ns:	

	Début	Fin	Fréquence/Nombre
Dates de livraison			
o. Avez-vous acheté d'au Si oui, lesquels (herbes	• • •	•	ou fruits auprès de la ferm iile, etc.)?
:. Les fruits, légumes et aut	tres produits commandé	s provenaient-ils tous d	e la ferme?
d. Afin de participer au p de fonctionnement on		ajustements à la cuisir	ne ou à votre mode
Adaptation du menu			
Embauche de personne Recrutement de bénévo			
Recherche de financem			
Essai de nouvelles varié	tés		
L33ai de Houvelles valle			
Autre:			
	vez-vous commandés?		
Autre:			
Autre: P. Quels fruits et légumes a	mandés		

au niveau du soutien offert par Équiterre:					iez votre satisfactio
· Jumelage avec la ferme	1	2	3	4	N/A
· Rencontre avec la ferme	1	2	3	4	N/A
Suivis du lien	1	2	3	4	N/A
Atelier de sensibilisation	1	2	3	4	N/A
Bulletins trimestriels	1	2	3	4	N/A
 Visites à la ferme 	1	2	3	4	N/A
· Outils pédagogiques (trousse, mallette)	1	2	3	4	N/A
 Outils d'évaluation (registre, entrevue) 	1	2	3	4	N/A
· Outils pour les responsables alimentaires	1	2	3	4	N/A
· Pérennisation/travail politique	1	2	3	4	N/A
· TOTAL					/40
Commentaires:					
suffisante? Sinon, quels éléments méritera	né recevoir	renforc	és? rt d'Équ		enariat était
Estimez-vous que l'information fournie pa suffisante? Sinon, quels éléments méritera Y a-t-il d'autre soutien que vous auriez ain Y a-t-il des outils spécifiques que vous aur	né recevoir	renforc	és? rt d'Équ		enariat était
suffisante? Sinon, quels éléments méritera	né recevoir	renforc	és? rt d'Équ		enariat était

4. Sensibilisation/volet éducatif
a. À votre avis, y avait-il eu suffisamment de préparation, de discussions et d'instance de décision avec les employés avant d'engager votre établissement dans ce partenariat?
Oui Non
b. Des initiatives ont-elles été mises en place pour démarrer et promouvoir le projet au sein de l'établissement?
kiosque(s)
événement spécial
affiches de type « Légume-vedette de la ferme » à la cafétéria
mise en place d'un comité
lettre aux parents ou au personnel
autre, spécifiez:
c. Votre établissement avait-il fait appel à l'atelier d'information et de sensibilisation proposé par Équiterre?
Oui
Non, pourquoi?
d. Une visite à la ferme a-t-elle été organisée? Oui Non, pourquoi?

POUR LES ÉCOLES ET CPE e. Avez-vous utilisé la trousse pédagogique (écoles primaires et secondaires) ou la mallette (pour CPE) lancées par Équiterre à l'automne 2009?
Oui Non, pourquoi?
f. Pensez-vous les utiliser dans le futur? Avez-vous des idées au niveau des moyens à mettre en place pour l'intégrer?
Oui Non, pourquoi?

5. Évaluation du projet auprès des consommateurs

a. Au niveau du projet, quels ont été les éléments les plus et les moins appréciés des groupes suivants:

	Le plus apprécié	Le moins apprécié
Personnel		
Clientèle (élèves, patients)		
Communauté		

6. Lien futur
POUR LES HÔPITAUX a. Pensez-vous développer le projet au sein de la cafétéria pour les patients également?
Si oui, quelles mesures seraient à développer?
Si non, pourquoi?
b. Votre établissement a-t-il l'intention de participer au projet dans le futur?
Oui
Avec la même ferme? Oui Non Commentaires:
Dans les mêmes conditions? Oui Non Commentaires:
Des modifications doivent-elles être apportées? Oui Non Commentaires:
Non, pourquoi?

Quels seraient les moyens à mett dans les activités à long terme au	-	-	-	-	-	
Souhaiteriez-vous augmenter la _l	proportio	n d'aliment	s bios lo	caux au	sein de votre établiss	emen
Oui Non, pourquoi?						
[] Noii, pourquoi?						
Votre établissement envisage-t-i avec la ferme? • Engagement écrit en début de saison (quantité minimum de commandes)	il ou pourr	rait-il envis			er à moyen ou long te	
· Dépôt à l'avance	Oui	Non				
Augmenter les commandes	Oui	Non	Comr	mentaires		
• Autre:						
Si cela est possible, y a-t-il des fr exclusivement de la ferme? Oui Non	uits et lég	gumes que	ous seri	iez prêt	à commander	
. ()						
Le(s)quel(s)?:						
Dans un lien futur, quel serait vot			-		suivants de votre fer	me
Le(s)quel(s)?: Dans un lien futur, quel serait vot (échelle de 1 à 4, 1 étant pas inté produits locaux non biologiques produits importés biologiques	éressé, 4 é		-		s suivants de votre fer N/A N/A	me

h. Seriez-vous prêt à être jumelé a	vec plus d'une ferme?		
Oui Non, pourquoi?			
vous vous engagiez à les achete	ous déterminiez vos b	endrier de production en fonction d esoins plusieurs (8) mois à l'avance	1
☐ Oui☐ Non, pourquoi?			
7. Volet éducatif/guide d'implantation			
a. Si vous aviez la possibilité de rec préféreriez-vous qu'il vienne po		vole de la part d'un enseignant reti	raité,
Expliquer l'utilisation de cette trous Donner un atelier de cette trousse			
b. Est-ce possible d'obtenir le témo de lien avec une ferme (ce témo	• •	personnes suivantes sur cette expé liffusé dans des documents d'Équit	
• D'un usager (élève, patient, etc.)	Oui Non	Qui contacter?	
D'un responsable alimentaireDe la direction	Oui Non	Qui contacter? Qui contacter?	

c. Est-ce possible	d'avoir des photos, documents créés ou anecdotes?	
d. Autres comme	ntaires:	

Merci de votre précieuse collaboration!

ANNEXE F: OUTILS POUR LES AGRICULTEURS

F-1. Calendrier annuel des étapes

Voici un bref survol annuel des principales étapes à réaliser afin d'assurer le bon déroulement du lien entre la ferme et l'établissement.

Mois	Ferme	Établissement	Ressource à consulter
Janv. Fév.	 Planification de l'année Prise ou reprise de contact avec le(les) établissement(s) 	 Prise de contact avec la(les) ferme(s) Approbation du projet par le conseil d'établissement 	Voir Annexe C-2 «Documents utiles» de la trousse À la soupe! www.equiterre.org/trousseals
Mars	 Rencontre entre la ferme et l'établissement Début du travail en serre 	Rencontre entre la ferme et l'établissement	Voir annexe B: • Aide-mémoire • Entente
Avril Mai	• Début du travail à 'extérieur	 Mise sur pied d'un comité (facultatif) Conception de matériel promotionnel Adaptation des menus 	 Voir texte et feuillet promotionnels dans la section «Pour aller plus loin» de la trousse À la soupe! www.equiterre.org/trousseals Créer un espace ferme à la cafétéria
Juin	Pour les garderies, établissements de	santé, etc.:	Voir certains documents
Juillet	 Rappel/communication entre la ferme et l'établissement pour débuter le lien Envoi de la première commande Début de livraison 		de l'annexe F
Août	Pour les écoles: Rentrée pour les écoles Rappel/communication entre la ferme et l'établissement pour débuter le lien Envoi de la première commande Début de la livraison		Voir certains documents de l'annexe F
Sept.	 Au besoin, participation à l'événement promotionnel avec l'établissement (kiosque, visite à la ferme, etc.) Poursuite des commandes 	 Organisation et tenue d'un événement promotionnel (kiosque, visite à la ferme, etc.) Promotion/diffusion du projet au sein de l'établissement Poursuite des livraisons 	Voir annexe C



Mois	Ferme	Établissement	Ressource à consulter
Oct.	 An 0: Évaluation de la faisabilité du projet An 0: Recherche d'établissements potentiels 	 An 0: Évaluation de la faisabilité du projet An 0: Recherche de fermes potentielles 	 Grille d'évaluation de faisabilité (Annexe A-2) Comment trouver une ferme (Annexe A-3) Comment trouver un établissement (Annexe F-4)
Nov.	Fin de la saisonProlongation de la saison (si possible)	Fin de la saisonProlongation de la saison (si possible)	
Déc.	• Évaluation de la saison	 Évaluation de la saison Diffusion des résultats (direction, comité, personnel, parents, etc.) 	Questionnaire d'évaluation du projet (Annexe E-5)

F-2. Grille d'évaluation de faisabilité pour la ferme

Utiliser le questionnaire complété et prière d'en conserver une copie pour:

- évaluer la faisabilité de mettre l'alimentation institutionnelle responsable au menu de votre ferme;
- faciliter la discussion lors d'une éventuelle rencontre avec un établissement.

Nom la ferme:	Téléphone:

ÉVALUATION DE LA FAISABILITÉ

FACTEURS DE RÉUSSITE

1. Comment décririez-vous votre ferme présentement?

Conditions d'admissibilité	Oui	Non
Possède un surplus de produits à écouler en volume suffisant pour approvisionner un ou des établissements.		
Recherche de nouveaux marchés.		
Produit des légumes/fruits locaux et/ou biologiques.		
Produit une diversité de légumes et fruits.		
Produit des légumes d'hiver et/ou de conservation.		
Offre des produits à des prix compétitifs.		



Engagements		Oui	Nor
Participer à une rencontre de démarrage avec l'é	etablissement?		
S'engager à livrer un montant minimal par semaine de 150 \$ (ou tout autre montant convenu entre votre ferme et l'établissement) pendant la durée du lien?			
Participer à l'évaluation du projet et élaborer des	pistes de solutions?		
Participer ou organiser un événement public par (p. ex: une journée thématique, un kiosque, une			
Participer à la création d'un espace pour donner de l'établissement (p. ex: babillard à la cafétéria)			
de l'établissement (p. ex: babillard à la cafétéria)? Au besoin, prendre et partager des photos pertinentes reliées au projet?			
•			
•	nentes reliées au projet?		
Au besoin, prendre et partager des photos pertin	te/contrainte que vous envisagez.	ement	
Au besoin, prendre et partager des photos pertin Cochez les principaux facteurs de réussi Facteurs de réussite	te/contrainte que vous envisagez. Contraintes	nent	tc.)
Au besoin, prendre et partager des photos pertin Cochez les principaux facteurs de réussi Facteurs de réussite La motivation de la ferme	te/contrainte que vous envisagez. Contraintes Communications avec l'établisse Manque de personnel, d'équiper	nent	tc.)
Au besoin, prendre et partager des photos pertin Cochez les principaux facteurs de réussi Facteurs de réussite La motivation de la ferme La qualité des produits	te/contrainte que vous envisagez. Contraintes Communications avec l'établisse Manque de personnel, d'équiper et d'infrastructure (entreposage	nent	tc.)



BUDGET

4. Par mode de mise en marché, quel est le pourcentage des produits que vous écoulez actuellement et comment prévoyez-vous en écouler l'an prochain?

Mode de mise en marché	% total des ventes actuelles	% total des ventes l'an prochain
Paniers ASC/marché public		
Restaurants		
Distributeurs		
Établissements scolaires/santé		
Autre(s):		

5. Afin que l'approvisionnement d'un établissement soit rentable pour votre ferm	5. A	fin aue	l'approvisionne	ement d'un établiss	ement soit rentable	e pour votre ferme
--	------	---------	-----------------	---------------------	---------------------	--------------------

a. Quel est le montant minimal d'achat/commande?	9

b. Combien de commandes doivent être faites?	commandes
--	-----------



6. Cochez les principaux légumes et fruits que vous seriez en mesure d'offrir sur une base régulière en quantité suffisante à un ou des établissements.

LIEN AVEC L'ÉTABLISSEMENT

Légumes						
Ail	Céleri	Haricot	Poireau			
Asperge	Chou (vert, rouge, chinois, kale)	Mesclun	Poivron			
Aubergine	Chou-fleur	Navet	Pomme de terre			
Bette à carde	Citrouille	Laitues diverses	Radis			
Bok-choi	Concombre	Oignon	Tomate			
Brocoli	Courge	Panais	Topinambour			
Carotte	Épinard	Piment	Autre:			
	Frı	uits				
Pomme	Poire	Prune	Fruits séchés			
Melon	Jus de pomme	Jus divers (poire, etc.)	Autre:			
Dans un rayon maxima	Dans un rayon maximal de combien de kilomètres de votre ferme souhaitez-vous livrer					
vos produits?	km					

7. Dans un rayon i	naximal de combien de kilomètres de votre ferme souhaitez-vous livrer
vos produits?	km

8. Idéalement, quand seriez-vous prêt à passer votre premiè	re commande avec la ferme du projet
(jour, mois, année)?	

F-3. Comment trouver un établissement

Voici quelques conseils et ressources utiles pour vous aider à trouver des établissements près de votre ferme ou sur vos routes de livraison.

Desservir plusieurs établissements?

N'oubliez pas qu'il peut être plus intéressant financièrement de livrer à plusieurs établissements, surtout s'il est possible de choisir des établissements à proximité de votre ferme et/ou sur votre route de livraison et de s'assurer de pouvoir livrer à tous les établissements la même journée.

Mieux vaut commencer petit

Les établissements scolaires et de santé varient beaucoup en taille, en volume de commandes, etc. À moins d'avoir un volume de production très important et une diversité intéressante de produits, Équiterre recommande fortement aux fermes de se limiter à l'approvisionnement direct de petits établissements desservant en moyenne 500 repas et moins. Pour cette même raison, Équiterre ne recommande pas de débuter un premier lien avec un collège, une université ou un grand centre hospitalier.

GARDERIES

Le ministère de la Famille et des Aînés a mis en ligne un répertoire permettant de localiser des garderies par code postal dans un certain rayon de recherche: http://mfa.korem.com/mfa.main.do?type=proximite&locale=fr

Lors de la sélection des catégories de services, Équiterre recommande de ne pas sélectionner les services en milieu familial ni les services de garde en développement mais de s'attarder plutôt aux garderies et aux centres de la petite enfance.

Ces derniers ont normalement des volumes de commande plus intéressants pour les agriculteurs.

ÉCOLES PRIMAIRES ET SECONDAIRES:

La Fédération des commissions scolaires du Québec offre une liste d'établissements scolaires par région: http://www.fcsq.qc.ca/RepertoireCS/Internet/liste.asp

ÉTABLISSEMENTS DE SANTÉ:

Le ministère de la Santé et des Services sociaux offre une liste d'établissements par région: http://wpp01.msss.gouv.qc.ca/appl/m02/M02ListeEtab.asp?Etab=Region

Il existe plusieurs types d'établissements de santé: les hôpitaux, les CSHLD, les centres d'hébergement et les résidences. Notez que les CHSLD, les centres d'hébergement et les résidences ont souvent des très faibles volumes de commandes (p. ex.: entre 20-80 repas/jour).

F-4. Exemple de liste de prix de produits

Voici un exemple de produits offerts par la Ferme Campanipol, production maraîchère biologique, dans un panier hebdomadaire, avec la quantité proposée, ainsi que le prix à l'unité.

Exemple de produits de la ferme Campanipol

Les tirets (–) représentent les semaines de disponibilités

		Mois de disponibilité								
Légumes de champ (unité utilisée)	\$/unité	Juin	Juil.	Août	Sept.	Oct.	Nov.			
Ail (gousse)	0,85									
Ail (lb)	6,75									
Asperge (lb) si disponible en début saison	3,75									
Aubergine (lb)	2,30									
Bette à carde (pqt 8 oz – 227 g)	2,00									
Betteraves nouvelles avec feuilles (bottes)	1,50									
Betteraves (lb)	1,10									
Brocoli (unité)	2,80									
Carottes nouvelles (lb)	1,50									
Carottes (lb) incluant spécialités	1,10									



		Mois de disponibilité								
Légumes de champ (unité utilisée)	\$/unité	Juin	Juil.	Août	Sept.	Oct.	Nov.			
Céleri (unité)	2,75									
Céleri-rave (lb)	2,25									
Chou rouge, vert, de Savoie (lb)	0,85									
Chou de Bruxelles (lb)	4,00									
Chou chinois (lb)	1,25									
Chou-fleur blanc et de couleur (unité)	3,30									
Chou-rave (lb)	1,50									
Citrouille petite	2,50									
Concombre de champ (unité)	0,85									
Courge spaghetti et d'hiver, musquée, etc. (lb)	1,15									
Épinard (8 oz – 227 g)	3,30									
Fèves jaune ou vertes – haricot (lb)	2,75									
Fève soya fraîche (lb) si disponible	5,00									
Kale (chou frisé) (paquet)	1,60									
Laitues diverses jeunes (unité)	1,20									
Laitues diverses matures (unité)	1,65									
Maïs sucré (douzaine)	6,50									
Oignons verts (échalotes) paquet de 7-8	1,60									
Oignons mini (paquet 3-4)	1,60									
Oignons (lb)	1,10									
Panais (lb)	2,25									
Piment fort frais ou sec (petit sac)	2,25									

			Mois de disponibilité								
Légumes de champ (unité utilisée)	\$/unité	Juin	Juil.	Août	Sept.	Oct.	Nov.				
Poireau mini (paquet 5-6)	2,30										
Poireau (lb)	2,50										
Poivron vert (lb)	2,50										
Poivron de couleur et spécialité en mélange (lb)	3,00										
Pois sucré Snap pea mange-tout rond (lb)	4,25										
Pomme de terre nouvelle (lb)	1,10										
Pomme de terre (lb)	1,00										
Rabiole – navet ďété (lb)	1,70										
Radis (paquet de 10)	1,80										
Rutabaga (lb)	1,10										
Salsifis (lb) si disponible	2,90										
Tomate cerise (casseau 550 ml)	2,90										
Tomate de champ (lb)	1,90										
Tomate italienne (à pâte) (lb)	1,75										
Zucchini et pâtisson (lb)	1,75										

F-5. Exemple de calendrier de disponibilité des produits

LÉGUMES / MOIS	Juin	Juillet	Août	Sept.	Oct.	Nov.
Ail			***	***	***	*
Aubergine		**	***	***	*	
Basilic		*	***	***	**	
Betterave		**	***	***	***	*
Bettes à carde		**	****	****	****	
Bleuet		**	***	*		
Brocoli		**	***	***	***	
Cantaloup			***	**		
Carotte		**	****	****	****	*
Céleri rave				****	****	*
Cerise de terre		**	****	****	**	*
Chou	**	****	****	****	****	*
Chou-rave	**	****	**		****	
Citrouille					****	*
Concombre de champ		**	***	****		
Courge				**	****	*
Courgette	*	**	****	****	*	
Échalote (oignon vert)	**	***	****	****	**	
Épinard	**	****	****	****	****	
Fines herbes	*	**	****	****	****	*
Fraise	*	*				
Haricot		**	****	****		
Kale					****	*
Laitue	**	***	****	****	****	
Légumes asiatiques	**	**			**	*
Melon d'eau			**	***		
Mesclun	**	****	****	****	**	
Navet		****	*		****	
Oignon		*	****	****	****	*
Panais					****	*
Persil		*	****	****	***	

LÉGUMES / MOIS	Juin	Juillet	Août	Sept.	Oct.	Nov.
Poireau			*	****	****	*
Pois	**	****	*		**	
Poivron		**	****	****	**	
Pomme de terre		*	****	****	****	*
Pomme				***	****	**
Radis	**	***			***	
Rutabaga					***	*
Tomate champ			****	****		
Tomate de serre	*	**	****			

Légende:

* = peu probable, ** = probable, *** = très probable, **** = assurément

F-6. Exemple de bon de commande/facture

FACTURE							
Date:	Numéro de facture:						
Nom de la ferme:	Nom de l'établissement:						
Adresse:	Adresse:						

Produits	Prix/ unité (\$)	Unité	Qte disponible (max.)	Qte commandée	Coût (\$)
Ail	1,25	unité	70	16	20,00
Aubergine	24	boisseau			
Basilic	1,25	botte			
Bette à carde	1,5	botte			
Betterave	2	botte			
Bok-choi	1,5	unité			
Brocoli	2	unité			
Cantaloup	2	unité			
Carotte	2	botte			
Céleri-rave	2,25	unité			

Produits	Prix/ unité (\$)	Unité	Qte disponible (max.)	Qte commandée	Coût (\$)
Cerise de terre	3,5	chopine			
Chou fleur	3	unité			
Chou	0,8	livre			
Concombre	1	unité			
Courge	1,25	livre			
Courgette	30	boisseau			
Échalote	1,25	botte			
Épinard	2	sac			
Fraise	25	crête			
Haricot	2,5	livre			
Kale	1,25	botte			
Laitue	1,5	unité			
Melon d'eau	20	boisseau			
Navet	1,5	2 lb			
Oignon	0,6	livre			
Poireau	2	botte			
Poivron	2	livre			
Pomme de terre	28	50 lb			
Roquette	1,5	sac			
Tomate	15	20 lb			
TOTAL				16	20,00

Prière de rédiger tout paiement à l'ordre de:

Total payable dans un délai de 30 jours suivant la réception de la facture.

MERCI!



F-7. Exemple de tableau pour comptabiliser les commandes

Année:	Nom de l'ét	ablisseme			Nom de la ferme:							
Numéro de com	uméro de commande			1	2		3		4		Qte	Total
Date			ex.: 1	15 juil.							totale vendue	des ventes
Produits	Prix/unité	Unité	Qte	\$	Qte	\$	Qte	\$	Qte	\$	(unité)	(\$)
Ail	1,25	unité	16	20							16,00	20,00
Aubergine	24	boisseau										
Basilic	1,25	botte										
Bette à carde	1,5	botte										
Betterave	2	botte										
Bok-choi	1,5	unité										
Brocoli	2	unité										
Cantaloup	2	unité										
Carotte	2	botte										
Céleri-rave	2,25	unité										
Cerise de terre	3,5	chopine										
Chou fleur	3	unité										
Chou rave	1,25	unité										
Chou	0,8	livre										
Concombre	1	unité										
Coriandre	1,25	botte										
Courge	1,25	livre										
Courgette	30	boisseau										
Échalote	1,25	botte										
Épinard	2	sac										
Fraise	25	crête										
Haricot	2,5	livre										
Kale	1,25	botte										
Laitue	1,5	unité										
Melon d'eau	20	boisseau										



Numéro de comm	Numéro de commande			1		2		3		4	totale	Total
Date		ex.: 15 juil.								des ventes		
Produits	Prix/unité	Unité	Qte	\$	Qte	\$	Qte	\$	Qte	\$	(unité)	(\$)
Navet	1,5	2 lb										
Oignon	0,6	livre										
Poireau	2	botte										
Poivron	2	livre										
Pomme de terre	28	50 lb										
Roquette	1,5	sac										
Tomate	15	20 lb										
TOTAL			16	20,00	0	0	0	0	0	0	16,00	20,00

Notes:

La moyenne de commande par établissement/saison (mi-juil.– fin nov.): 10-15 commandes. Calculer manuellement si la valeur de certains produits change en cours de saison. Remplir une grille par établissement.

F-8. Grille d'évaluation du projet: ferme

ÉVALUATION				
	Questions préliminaires			
Combien et quel(s) type(s) d'établissements approvisionnez-vous?				
Combien et quei(s) type(s) a etablissements a			
Type d'établissement	Nombre			
Garderies/CPE				
École primaire				
École secondaire				
Hôpital				
Ou'oct co qui vous a incit				
Qu'est-ce qui vous a incit	e a participer au proj			
Qu'est-ce qui vous a incit Diversifier votre mise en m				
Lien direct avec l'établisser	narché			
Diversifier votre mise en m Lien direct avec l'établisser Rentabilité du projet	narché ment (circuit court de misc			
Diversifier votre mise en m Lien direct avec l'établisser Rentabilité du projet Facilité de démarrer le proj	narché ment (circuit court de miso et			
Diversifier votre mise en m Lien direct avec l'établisser Rentabilité du projet	narché ment (circuit court de mise et nt			

Production 3. Pour chacune des étapes suivantes, votre participation au projet implique approximativement combien d'heures par semaine? Nombre d'heures 0,5 hre ou -0,5 à 1 hre 1 à 3 hres 3+ hres Étapes N/A Envoi de la liste des produits disponibles Cueillette Montage de la commande Livraison Facturation Autre(s): 4. Faites-vous un voyage spécifique pour la (ou les) livraison(s) dans le (ou les) établissement(s) avec qui vous êtes jumelé(s)? Oui Non

5. Afin de participer au projet, avez-vous dû faire des changements au niveau du fonctionnement des opérations de votre ferme? Oui Non				
Si oui, quels changements avez-vous apportés?				
Ajouter un jour de livraison				
Modifier la route de livraison				
Modifier l'horaire des récoltes				
Modifier la comptabilité				
Achat d'équipement				
Embauche de personnel additionnel				
Augmenter la production				
Autre:				
6. Avez-vous l'impression de bien répondre à la demande des établisse	ements en tern Oui	nes: Non		
de volume				
de diversité de fruits et légumes offerts				
de prix				

Facteurs de réussite/obstacles					
7. Selon vous, quels ont été les principaux facteurs de réussite et obstacles rencontrés?					
Facteurs de réussite	Obstacles				
Bonne communication avec l'établissement	Difficultés liées à l'heure et au jour de la livraison				
Flexibilité de l'établissement (commande, livraison, etc.)	Difficultés de communication avec l'établissement				
L'engagement de votre ferme	Distance ferme/établissement trop importante				
La proximité géographique de l'établissement	Manque de disponibilité des produits demandés par l'établissement				
La qualité des produits offerts	Manque d'intérêt du personnel				
Les volumes de produits disponibles	Faible volume de commande				
Les volumes de produits disponibles Autre(s):	Faible volume de commande Autre(s):				
Autre(s):	Autre(s):				
Autre(s): D'après-vous, quelles solutions pourraient êtr	Autre(s):				
Autre(s): D'après-vous, quelles solutions pourraient êtraux obstacles rencontrés?	Autre(s):				
Autre(s): D'après-vous, quelles solutions pourraient êtr aux obstacles rencontrés? Débuter le lien plus tôt	Autre(s):				
Autre(s): B. D'après-vous, quelles solutions pourraient êtra aux obstacles rencontrés? Débuter le lien plus tôt Terminer le lien plus tard	Autre(s):				
Autre(s): D'après-vous, quelles solutions pourraient êtr aux obstacles rencontrés? Débuter le lien plus tôt Terminer le lien plus tard Modification du jour ou de l'heure de livraison Modification des produits offerts à l'établissement Modification de la route de livraison	Autre(s):				
Autre(s): B. D'après-vous, quelles solutions pourraient êtraux obstacles rencontrés? Débuter le lien plus tôt Terminer le lien plus tard Modification du jour ou de l'heure de livraison Modification des produits offerts à l'établissement Modification de la route de livraison Modification de la fréquence des commandes	Autre(s):				
Autre(s): B. D'après-vous, quelles solutions pourraient êtraux obstacles rencontrés? Débuter le lien plus tôt Terminer le lien plus tard Modification du jour ou de l'heure de livraison Modification des produits offerts à l'établissement Modification de la route de livraison Modification de la fréquence des commandes Plus de dialogue avec l'établissement	Autre(s): Te mises en place pour remédier				
Autre(s): B. D'après-vous, quelles solutions pourraient êtraux obstacles rencontrés? Débuter le lien plus tôt Terminer le lien plus tard Modification du jour ou de l'heure de livraison Modification des produits offerts à l'établissement Modification de la route de livraison Modification de la fréquence des commandes Plus de dialogue avec l'établissement Augmenter le volume et/ou les superficies en produ	Autre(s): Te mises en place pour remédier ction				
Autre(s): B. D'après-vous, quelles solutions pourraient êtraux obstacles rencontrés? Débuter le lien plus tôt Terminer le lien plus tard Modification du jour ou de l'heure de livraison Modification des produits offerts à l'établissement Modification de la route de livraison Modification de la fréquence des commandes Plus de dialogue avec l'établissement	Autre(s): Te mises en place pour remédier ction				

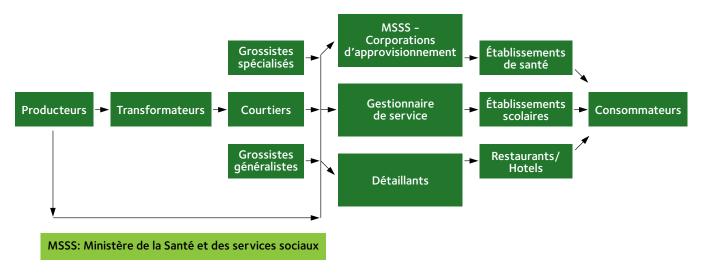
	Satisfaction/perspectives de développement					
9. Sur une échelle de 1 à 4 (1 étant très insatisfait, 4 étant très satisfait), indiquez votre satisfaction au niveau des éléments suivants:						
		1	2	3	4	N/A
	Satisfaction générale du projet					
	Satisfaction du ou des établissements					
	Rentabilité du projet					
	Heures et conditions de livraison					
	Temps de gestion du projet					
	Durée du lien					
	Autre:					
 10. Votre ferme a-t-elle l'intention de continuer à approvisionner des établissements l'année prochaine? Oui, ma ferme souhaite poursuivre auprès de tous les établissements avec lesquels elle est jumelée. Oui, mais ma ferme souhaite continuer avec certains établissements seulement. Non. 						
11. Au fil des prochaines années, souhaiteriez-vous augmenter le nombre d'établissements que vous desservez? Oui Non						
12. À quelle distance MAXIMALE de votre ferme les établissements que vous desservez devraient-ils être? km						

Annexe G: L'approvisionnement conventionnel des institutions sous la loupe!

G-1. Schéma illustrant les étapes d'acheminement des produits maraîchers

Comme l'illustre la figure au bas, la distribution de fruits et légumes dans les établissements scolaires et de santé du Québec est régie par un nombre impressionnant d'intermédiaires. S'approvisionner directement auprès d'un producteur permet de réduire ceux-ci et de revitaliser le lien entre le producteur et le consommateur.

Figure 1 – Organigramme de la distribution des fruits et légumes dans les établissements scolaires et de santé du Ouébec



Adapté de: Services alimentaires - Enquête sur l'approvisionnement en fruits et légumes, MAPAQ, 2003.



G-2. Survol de l'approvisionnement en fruits et légumes dans les établissements

Thèmes	Critères	Milieu santé	Écoles	Garderies		
Fonctionnement du service alimentaire	Achats	Chef du service de nutrition (F), corpora- tion d'achat (S et C)	Gestionnaire de service, responsable alimentaire (si l'école est autogérée)	Responsable alimentaire		
	Menu	Variable selon les saisons	Peu variable	Très variable selon les saisons		
	Présence de fruits et légumes au menu	Légumes dans tous les repas (Guide alimentaire canadien)	Légumes dans tous les repas (politique alimentaire)	Légumes dans tous les repas (politique alimentaire)		
Caractérisation de la demande	Part des achats en fruits et légumes	25 %	20 %	De 5 à 25 %		
	Tendance	Pré-coupé et surgelé	Surgelé	Frais, mini-légumes		
	Types les plus utilisés en ordre d'importance	F, C, S, F-C, D	F, C, S, D	F, S		
Décisions d'achat	Critères de choix	Prix	Qualité à prix abordable	Qualité à prix abordable		
	Critères de qualité	Prix, grosseur uniforme (patates, pommes, oignons), facilité d'utilisation, constance, durée de vie, fraîcheur, apparence				
Approvisionnement	Fournisseurs	Plus bas soumissionnaire	Grossistes généralistes et spécialisés, détaillants	Grossistes généralistes et achat direct auprès des producteurs		
	Critères de choix des fournisseurs	Prix, flexibilité des heures de livraison, possibilité de commander à l'unité		Service, qualité des produits, possibilité de commander à l'unité		
Produits québécois	Achat québécois	Provenance des achats peu connue, mais volonté d'acheter des produits locaux à prix abordables				

F = frais C = coupé F-C = frais-coupé S = surgelé D = déshydraté Adapté de: Services alimentaires - Enquête sur l'approvisionnement en fruits et légumes, MAPAQ, 2003.



G-3. Portrait général de l'approvisionnement institutionnel conventionnel

Le secteur institutionnel en quelques statistiques

- En 2001, le réseau sociosanitaire québécois offrait 90 000 lits et places internes à 1 515 239 usagers, traités durant cette année, et un total de 28 929 761 jours-présence.
- Statistique Canada prévoit qu'en 2021, 18 % de la population sera âgée de plus de 65 ans et qu'en 2041, cette proportion s'accroîtra davantage pour atteindre 23 %. Ainsi, le nombre de repas servis dans les hôpitaux et les centres d'hébergement de courte et longue durée devrait s'accroître, en relation avec le vieillissement de la population.

Types de gestion du service d'alimentation

Il existe deux types de services alimentaires dans le milieu institutionnel: les services autogérés et les services en concession. Les services alimentaires autogérés se différencient de l'autre type de gestion par la participation de l'entreprise à la gestion du service alimentaire. Le service peut être autogéré par un service gouvernemental ou encore par une entreprise privée. Les services alimentaires qui sont en concession sont gérés par des traiteurs concessionnaires, par des entreprises spécialisées. Environ 72 % des revenus du milieu institutionnel le sont par le biais des services alimentaires autogérés, principalement celui de la santé et des services sociaux où 95 % environ des activités sont autogérées.

Les menus

En ce qui concerne l'élaboration des menus, il y a dans le secteur institutionnel une forte tendance santé. Ces menus sont élaborés dans le respect du Guide alimentaire canadien, qui recommande de consommer 5 à 10 portions de fruits et légumes par jour. Ainsi, ce sont de gros volumes de fruits et légumes qui sont acheminés au secteur institutionnel. Le milieu scolaire de l'agglomération de Montréal a pris ces dernières années un virage nutritionnel important en adoptant une politique alimentaire. On désire ainsi assurer la bonne nutrition des élèves. Depuis trois ans, en raison de sa politique alimentaire, la Commission scolaire de Montréal n'offre plus les légumes comme un choix aux élèves, mais les intègre plutôt dans l'assiette principale. Cette nouvelle pratique a contribué à accroître le volume d'achat de fruits et légumes de cette commission scolaire de 30 %. Dans le milieu carcéral, la Commission de la santé et de la sécurité du travail (CSST) intervient même auprès des services alimentaires de certains établissements afin qu'ils servent des repas plus axés sur la santé et plus équilibrés.

Dans ce secteur, les menus varient grandement au cours de l'année afin d'exploiter les produits de saison, principalement pour une raison d'économie. On leur apporte des modifications une fois l'an et leur refonte complète est effectuée tous les 5 ou 10 ans.



Fruits et légumes dans les institutions

Pour le secteur scolaire, les produits frais représentent 80 % des achats alors que 20 % sont des produits en conserve et surgelés.

Dans le secteur de la santé, les achats s'établissent comme suit: 35 % de produits en conserve, 30 % de produits frais, 25 % de produits frais coupés, 9 % de produits surgelés et 1 % de produits déshydratés. Les produits déshydratés sont surtout composés de pommes de terre en flocons ou en granules. Cette tendance à l'utilisation de la pomme de terre déshydratée est d'ailleurs assez répandue même dans le secteur de la restauration en raison des nombreuses manipulations que nécessite la pomme de terre fraîche avant de pouvoir être transformée en purée.

Processus d'approvisionnement

Les achats publics se font obligatoirement par soumissions ou appels d'offres. Pour les établissements de soins de santé, on remarque que les achats de produits frais et frais coupés sont négociés par des appels d'offres individuels pour chacun des établissements. Les produits en conserve et surgelés sont quant à eux négociés, toujours par appels d'offres, pour l'ensemble des établissements d'une région, par une corporation d'approvisionnement. Les fournisseurs qui veulent soumissionner auprès des corporations d'approvisionnement doivent être accrédités par celles-ci au préalable. Pour les établissements de détention provinciaux, les appels d'offres sont propres à chaque établissement et sont séparés comme suit: un appel d'offre pour les fruits et légumes frais, un pour les légumes frais coupés et un autre pour les produits d'épicerie dans lesquels sont inclus les fruits et légumes en conserve et surgelés. Les appels d'offres pour les fruits et légumes frais et frais coupés sont mensuels. La fréquence des appels d'offres pose un problème puisque l'approvisionnement est ainsi très instable. Le fournisseur ne peut jamais prétendre qu'il est là pour rester même s'il offre un bon service, puisque seul le prix offert est évalué lors de la soumission.

La qualité du service offert par les fournisseurs est importante pour tous les intervenants rencontrés, et peut même être déterminante dans le choix d'un fournisseur.

On remarque généralement une volonté, de la part des établissements, d'acheter québécois. Cependant, on note que les intervenants peuvent difficilement évaluer la proportion des produits achetés provenant du Québec, puisque ceux-ci n'ont que peu de contrôle sur la provenance des produits que leur livrent les distributeurs-grossistes.

Les principaux critères pour le choix d'un fournisseur

- Qualité du service
- · Qualité des produits
- · Fréquence de livraison
- Proximité
- Prix obtenus

Les contraintes de la consommation institutionnelle de fruits et légumes frais

- Disponibilité
- · Temps de préparation
- · Coût/portion
- Qualité
- Aspect phytosanitaire
- Regroupement d'achat ou de la compagnie

Quelques besoins spécifiques mentionnés par les institutions

Scolaire: légumes en portion collations autre que des carottes

Santé: purée de légumes



© Équiterre — 2010 Tous droits réservés

2177, Masson, bureau 317 Montréal (Québec) H2H 1B1 Web: www.equiterre.org Tél.: (514) 522-2000

Téléc.: (514) 522-1227

ISBN 978-2-922563-19-1

Dépôt légal, Bibliothèque et Archives nationales du Québec, 2010 Dépôt légal, Bibliothèque et Archives Canada, 2010



