



ASSOCIATION
QUÉBÉCOISE DE LA
GARDE SCOLAIRE

SOUTENIR
REPRÉSENTER
MOBILISER

Collations subventionnées en garde scolaire – mesure 30011.

Résultats du sondage, principaux constats et recommandations
Avril 2020

Par Lucie Laurin, Dt.P.
Chargée de projet *Je goûte, j'apprends!*
Association québécoise de la garde scolaire



Table des matières

Mise en contexte	3
Méthodologie	3
Résultats	3
1-Taux de réponse	3
2-Élèves inscrits au service de garde sur une base régulière	5
3-Utilisation du montant d'argent dans l'école	5
4-Fréquence de distribution des collations	6
5-Horaire de distribution des collations	6
6-Gestion de l'approvisionnement	6
7-Fréquence d'achat	7
8-Équipements pour conserver les collations	8
9-Coût des collations	9
10-Critères d'achat des collations subventionnées	9
11-Fréquence des collations offertes	10
12-Astuces pour offrir régulièrement des fruits et légumes frais.	12
13-Astuces pour réduire les emballages.	12
14- Astuces pour réduire le gaspillage d'aliments périssables.	13
15-Élaboration d'un menu à l'avance	13
16-Commentaires sur les défis rencontrés en lien avec la distribution des collations	14
Principaux constats et recommandations	15
Conclusion	17
Annexe 1 : copie du sondage	18
Annexe 2 - Astuces pour offrir des fruits et légumes frais	21
Annexe 3 – Astuces pour réduire les emballages	23
Annexe 4 – Astuces pour réduire le gaspillage d'aliments	25

Mise en contexte

La mesure 30011 s'inscrit dans les règles budgétaires des commissions scolaires. Elle prévoit des allocations supplémentaires pour frais de collation de 110\$ par enfant inscrit sur une base régulière au service de garde dans les écoles dont l'indice du seuil de faible revenu est de 8 à 10. Il ne s'agit pas d'une mesure protégée, ce qui signifie que les allocations peuvent être transférables.

Dans le cadre du projet *Je goûte, j'apprends!*, l'Association québécoise de la garde scolaire (AQGS) a comme mandat d'effectuer une analyse des pratiques des services de garde relatives à l'utilisation de l'allocation disponible par l'entremise de la mesure 30011. Dans le contexte où cette allocation peut être transférable, qu'il n'y a pas d'obligation à offrir des aliments de bonne valeur nutritive et que le montant se calcule qu'à partir des élèves inscrits au service de garde sur une base régulière, il est apparu pertinent de dresser un portrait de la situation auprès des écoles qui reçoivent l'allocation. L'AQGS a convenu avec la coordonnatrice du projet au Ministère de l'Éducation et de l'Enseignement supérieur de faire une collecte de données, de retenir des constats et d'élaborer des recommandations.

Méthodologie

Un sondage servant à faire une première collecte de données a été élaboré par la chargée de projet, en concertation avec plusieurs collaboratrices (directrice de l'AQGS; coordonnatrice au MESS; diététistes au MSSS, au système d'information scolaire, à la DSP de Montréal et à la CSDM; et une technicienne en garde scolaire).

Ce sondage a été acheminé aux 419 écoles qui bénéficient de la mesure 30011. La chargée de projet *Je goûte, j'apprends!* a d'abord envoyé un courriel d'information (le 3 décembre 2019) aux porteurs de dossiers des services de garde dans les commissions scolaires et aux directions des 419 écoles visées. Ce courriel contenait une lettre d'information et une copie en format PDF du sondage. Puis, via un courriel, une demande de remplir le sondage en utilisant le lien en ligne (Google Forms) a été envoyé au personnel technicien des écoles visées. Un courriel de rappel a été envoyé le 13 décembre auprès des services de garde de la CSDM par la diététiste de cette commission scolaire. Pour les autres services de garde, la chargée de projet a transmis le courriel de rappel le 17 décembre. Le personnel technicien avait jusqu'au 20 décembre 2019 pour répondre au sondage.

Résultats

1-Taux de réponse

Parmi les 419 envois de sondage au personnel technicien, 136 ont répondu, pour un taux de réponse moyen de 32 %, ce qui est considéré comme excellent.

Pour ce qui est des écoles de la région de Montréal, il y a eu 58 réponses parmi les 218 sondages envoyés, pour un taux de réponses moyen de 27 %.

Quant aux écoles anglophones, le sondage en ligne n'était qu'en français, ce qui pourrait expliquer le faible taux de réponses moyen de 12 % pour ces écoles.

Figure 1 : tableau du taux de réponse par commission scolaire

Commission scolaire	Réponses	Envoyés	Taux de réponses
Commission scolaire de Montréal	42	123	34%
Commission scolaire de la Pointe-de-l'Île	10	40	25%
Commission scolaire Marguerite-Bourgeoys	2	15	13%
English Montreal School Board	3	31	10%
Lester B. Pearson School Board	1	9	11%
TOTAL POUR LES ÉCOLES DE MONTRÉAL	58	218	27%
Commission scolaire de Laval	9	18	50%
Commission scolaire Marie-Victorin	11	31	35%
Commission scolaire du Val-des-Cerfs	3	5	60%
Commission scolaire de Sorel-Tracy	2	3	67%
Commission scolaire de Saint-Hyacinthe	1	3	33%
Commission scolaire de la Vallée-des-Tisserands	1	6	17%
Commission scolaire des Grandes-Seigneuries	0	2	0%
Commission scolaire des Hautes-Rivières	0	4	0%
Riverside School Board	1	4	25%
New Frontiers School Board	0	1	0%
Commission scolaire de la Capitale	5	15	33%
Commission scolaire des Découvreurs	2	3	67%
Commission scolaire des Premières-Seigneuries	1	2	50%
Commission scolaire de Portneuf	2	0	
Commission scolaire des Navigateurs	2	2	100%
Commission scolaire de la Région-de-Sherbrooke	5	12	42%
Commission scolaire des Hauts-Cantons	1	5	20%
Commission scolaire des Sommets	1	2	50%
Eastern Townships School Board	0	1	0%
Commission scolaire du Chemin-du-Roy	5	9	56%
Commission scolaire de L'Énergie	3	6	50%
Commission scolaire des Chênes	1	3	33%
Commission scolaire des Bois-Francs	0	1	0%
Commission scolaire de la Rivière-du-Nord	5	9	56%
Commission scolaire de la Seigneurie-des-Mille-Îles	4	7	57%
Commission scolaire des Laurentides	2	2	100%
Sir-Wilfrid-Laurier School Board	0	3	0%
Commission scolaire des Samares	3	9	33%
Commission scolaire des Affluents	2	4	50%
Commission scolaire des Draveurs	2	11	18%
Commission scolaire des Portages-de-l'Outaouais	2	7	29%
Commission scolaire des Hauts-Bois-de-l'Outaouais	0	1	0%
Western Quebec School Board	1	2	50%
Commission scolaire du Lac-Témiscamingue	1	2	50%
Commission scolaire de la Jonquière	0	2	0%
Commission scolaire des Rives-du-Saguenay	0	1	0%
Commission scolaire de L'Estuaire	0	1	0%
Commission scolaire René-Lévesque	0	2	0%
TOTAL POUR LES ÉCOLES HORS MTL	78	201	39%
TOTAL POUR TOUTES LES ÉCOLES	136	419	32%

2-Élèves inscrits au service de garde sur une base régulière

Le sondage demandait d'inscrire le nombre d'élèves inscrits sur une base régulière au service de garde afin d'avoir une idée du budget, puisque le calcul de l'allocation est fait à partir de cette donnée.

Il aurait toutefois été intéressant de demander également le nombre d'élèves

qui viennent sporadiquement afin d'évaluer si l'allocation remise peut aussi répondre aux besoins de ces élèves. Pour la province, selon l'Infostat du MEES-octobre 2017, 29 % des élèves qui fréquentaient les services de garde en 2017-2018 le faisaient de façon sporadique.

3-Utilisation du montant d'argent dans l'école

135 réponses.

Seulement 24 (18 %) écoles réservent le budget d'allocation aux élèves inscrits sur une base régulière.

Plus de 89 (66 %) écoles fournissent des collations à tous les élèves qui sont présents au service de garde, incluant les sporadiques.

89 (66 %) écoles utilisent aussi l'argent pour financer des activités culinaires.

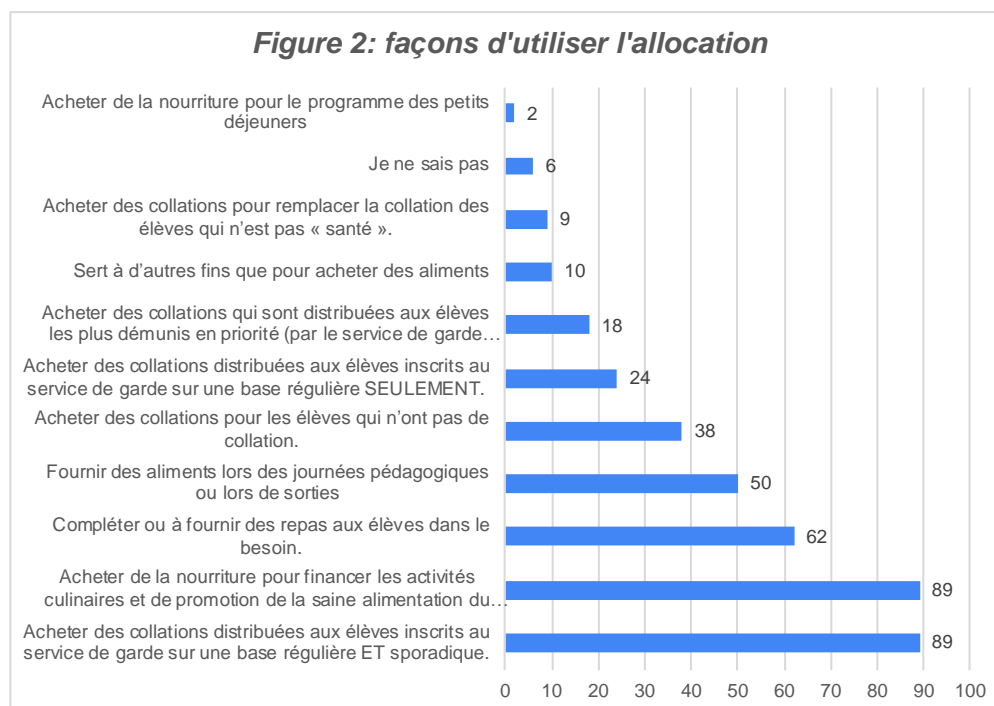
62 (46 %) écoles utilisent aussi l'allocation pour fournir des repas aux élèves dans le besoin.

18 (13 %) écoles ont répondu distribuer des collations aux élèves les plus démunis

en priorité. Ces écoles offrent également des collations sur une base régulière au service de garde, ce qui évite possiblement de cibler et de stigmatiser ces élèves démunis.

6 (4 %) personnes ont répondu ne pas savoir de quelle manière l'allocation était dépensée.

Autres façons : collations découvertes, achat de matériel les ateliers culinaires, repas spéciaux (« *Nous offrons un dîner de Noël où les élèves mangeront du St-Hubert et de la buche à la crème glacée grâce à cette allocation* »)



4-Fréquence de distribution des collations

124 réponses.

98 (84 %) écoles offrent des collations 4 à 5 jours par semaine. 6 de ces répondants ont précisé qu'ils offraient aussi des collations lors des journées pédagogiques.

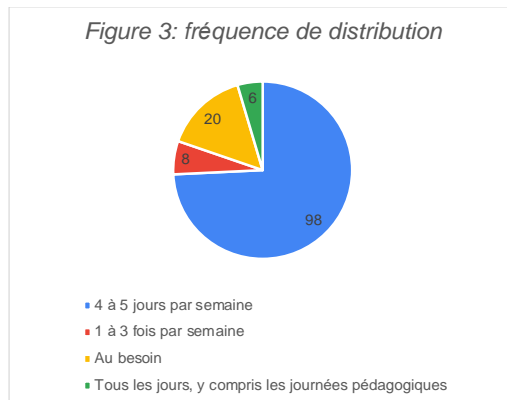
Parmi les 8 écoles qui offrent des collations de 1 à 3 jours par semaine, 4 ont mentionné répondre également aux besoins ponctuels.

Parmi les 20 écoles qui offrent des collations au besoin, 12 en offre également sur une base régulière.

Une école a mentionné qu'elle demandait aux parents de payer pour les collations

de septembre à décembre et qu'elle offrait les collations tous les jours gratuitement de janvier à juin.

Figure 3: fréquence de distribution



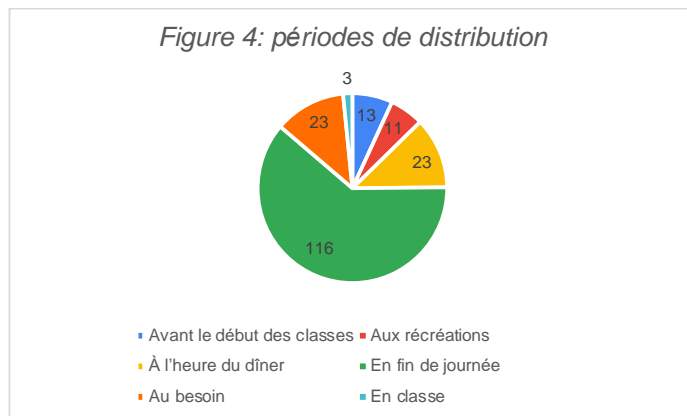
5-Horaire de distribution des collations

124 Réponses.

116 (93 %) écoles offrent les collations en fin de journée. De plus, 20 % de ces écoles offrent des aliments sur l'heure du dîner et 20 % au besoin.

3 (2 %) écoles font la distribution de collations lors de la première période dans les classes.

Figure 4: périodes de distribution



6-Gestion de l'approvisionnement

Environ 129 réponses.

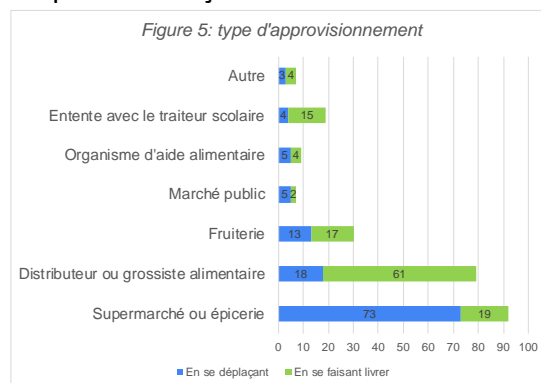
121 (94 %) répondants ont mentionné se déplacer pour faire les achats (en bleu dans le graphique), dont 73 (56 %) se déplacent au supermarché ou à l'épicerie. 122 (95 %) répondants se font livrer (en vert dans le graphique), dont 61 par un distributeur ou un grossiste alimentaire.

37 écoles (29 %) achètent plus localement, dans les fruiteries et les marchés publics. La moitié d'entre eux se font livrer. Seulement 9 (7 %) écoles font

affaire avec un organisme d'aide alimentaire pour s'approvisionner.

On constate que les répondants s'approvisionnent à plusieurs endroits et de plusieurs façons.

Figure 5: type d'approvisionnement



Commentaires ajoutés à cette question :

- Les achats sont faits selon les rabais et les goûts des enfants
- Nous avons la chance de nous faire livrer fruits et légumes 4 fois par semaine
- Par les fournisseurs homologués par la CS (12)
- Pour les achats moins grands et les ateliers culinaires, la technicienne va les chercher
- Marché Montréal-Est (Collation) / Traiteur (mesure alimentaire) / Distributeur (Club petit déjeuner)
- Parfois, je fais des échanges avec les collations du Club des Petits Déjeuners.
- Costco (3)
- Ce temps n'est pas calculé dans notre tâche administrative, c'est un plus chaque semaine
- Notre traiteur est l'Épicerie IGA

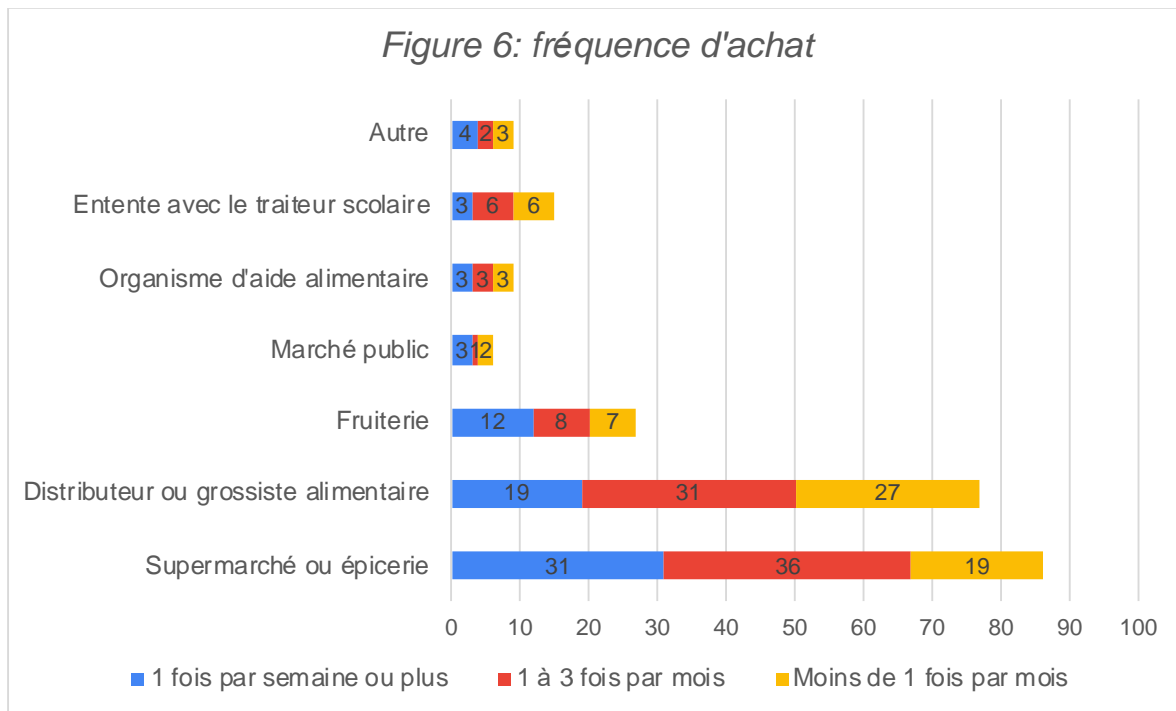
7-Fréquence d'achat

Environ 129 réponses.

31 (24 %) répondants se déplacent à l'épicerie au moins 1 fois par semaine pour s'approvisionner. C'est donc 31 répondants, parmi les 73 (42 %) qui se déplacent à l'épicerie, qui le font sur une base régulière. Une tâche qui n'est souvent pas calculée dans le temps de travail du personnel technicien. De plus, on peut présumer qu'il n'y a pas d'entente de prix lorsque les achats sont faits à

l'épicerie et que ces collations sont plus coûteuses, sauf si le personnel technicien prend le temps d'éplucher les rabais de la semaine.

Toutefois, 19 (15 %) écoles se font livrer par un supermarché, une façon de faire qui pourrait être envisagé par plusieurs. 50 (39 %) répondants font des achats réguliers auprès d'un distributeur ou d'un grossiste alimentaire.



8-Équipements pour conserver les collations

117 réponses.

Seulement 2 écoles n'ont pas accès à un réfrigérateur ou un congélateur pour conserver les denrées.

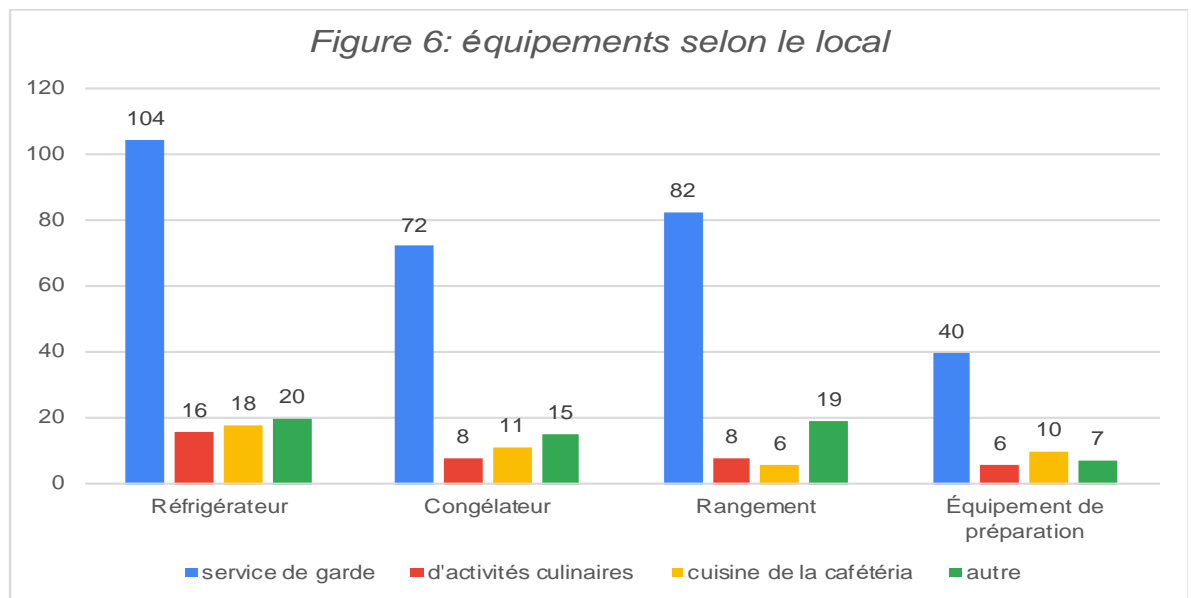
D'un autre côté, 18 (15 %) personnes ont répondu avoir plus d'un réfrigérateur à leur disposition et 7 (6 %) écoles ont plus de 2 congélateurs à leur disposition. On peut donc penser que la grande majorité des services de garde est bien équipée pour entreposer les denrées périssables.

104 (89 %) écoles ont un réfrigérateur dans le local du service de garde.

16 (14 %) répondants ont mentionné avoir un réfrigérateur dans un local d'activités

culinaires, ce qui laisse entendre que peu d'écoles possèdent ce genre de local dédié.

63 répondants (54 %) ont mentionné avoir les équipements requis pour préparer les collations. Possiblement que les autres écoles (46 %) achètent des collations toutes préparées, qui sont souvent plus coûteuses et emballées individuellement. Cette analyse est en cohérence avec le fait que seulement 30 (24 %) répondants ont inscrit rechercher des collations sans transformation ni préparation dans leurs critères d'achat.



Autres :

- Le congélateur est dans le gymnase
- Un frigo est dans le corridor (7)
- Frigo de l'école, congélateur dans le local du prof d'éducation physique.
- Local de rangement aussi disponible à l'extérieur du local de service de garde
- Sous-sol (3)
- Dans le bureau sur tablettes
- Frigo, congélateur dans le local à lait
- Au secrétariat de l'école (2)
- Cafeteria
- Salle du personnel (4)
- Dans l'entrée à température pièce
- Un local d'entreposage avec frigo, matériel culinaire et micro-onde.
- Local du concierge et armoire devant le bureau du SDG
- Cuisine où sont réchauffés les repas pour la mesure alimentaire

9-Coût des collations

41 répondants ont inscrit un coût par portion variant entre 0,50 \$ à 1,00 \$.

5 répondants ont inscrit avoir un coût par portion de 1,01 \$ et plus.

51 répondants ont mentionné avoir un budget par semaine ou par mois pour faire l'achat de l'ensemble des denrées.

Évidemment, le montant varie en fonction de la grosseur du service de garde.

À la question sur les critères d'achat, 65 répondants (52 %) ont indiqué rechercher les collations ayant un faible coût (moins de 0,50 \$ par portion).

15 personnes ont répondu ne pas connaître le coût ou qu'il est trop variable.

Quelques commentaires :

- *Je ne sais pas, car c'est le directeur de l'école qui s'occupe de ça*
- *Nous achetons selon le besoin et la saison. Pas de coût précis*
- *Le moins cher possible, nous allons chercher des denrées à Moisson-Québec et nous complétons avec des achats à l'occasion*
- *Pas de montant visé, qualité et diversification sont privilégiées en respectant le maximum de l'allocation reçu*
- *Je ne sais pas, car cela varie tout dépend des collations (fruits et légumes c'est plus cher)*
- *Je ne me suis jamais arrêtée sur ce montant, car nous avons la contribution du Club des Petits Déjeuners en même temps que nos achats donc c'est difficile à calculer.*

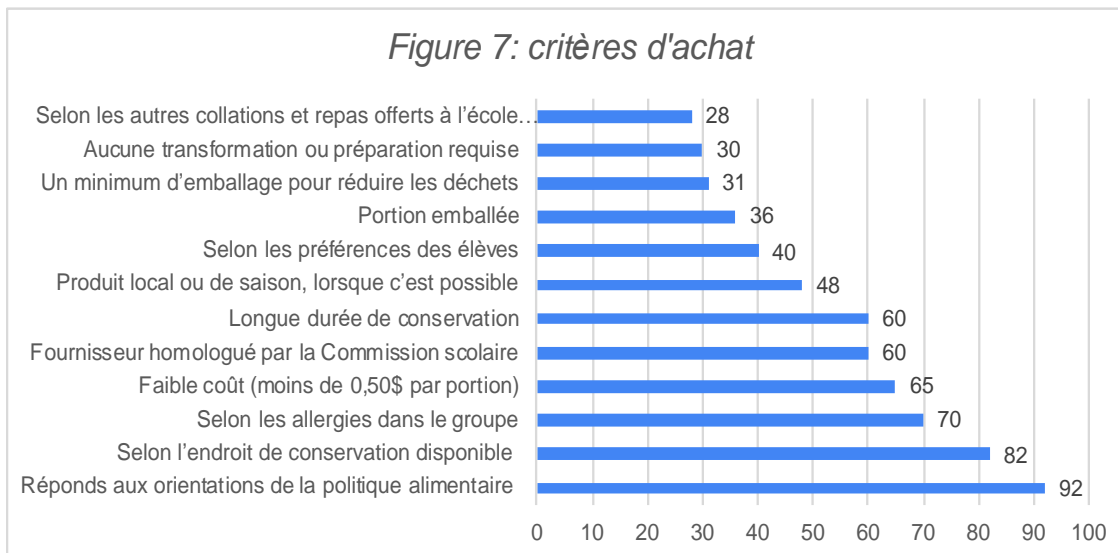
10-Critères d'achat des collations subventionnées

124 réponses

92 (75 %) écoles achètent des collations qui répondent aux orientations de la politique alimentaire de la CS ou *pour un virage santé à l'école* du MEES (ou au code de l'école). On peut donc penser que c'est plus du quart des écoles qui n'offrirait pas toujours des collations de bonne valeur nutritive aux élèves. En ce qui a trait à

l'alimentation écoresponsable, 48 (38 %) répondants recherchent des produits locaux ou de saison et 31 (24 %) achètent des collations avec un minimum d'emballage pour réduire les déchets. En contrepartie, c'est 36 (29 %) qui veulent des portions emballées individuellement

Figure 7: critères d'achat



11-Fréquence des collations offertes

Le nombre de réponses varie d'un aliment à l'autre. Les pourcentages sont calculés pour 126 répondants, ce qui correspond au total le plus élevé de réponses.

Fruits et légumes

94 (75 %) écoles offrent des fruits frais de 1 à 5 fois par semaine et 66 (52 %) des légumes frais ou des crudités.

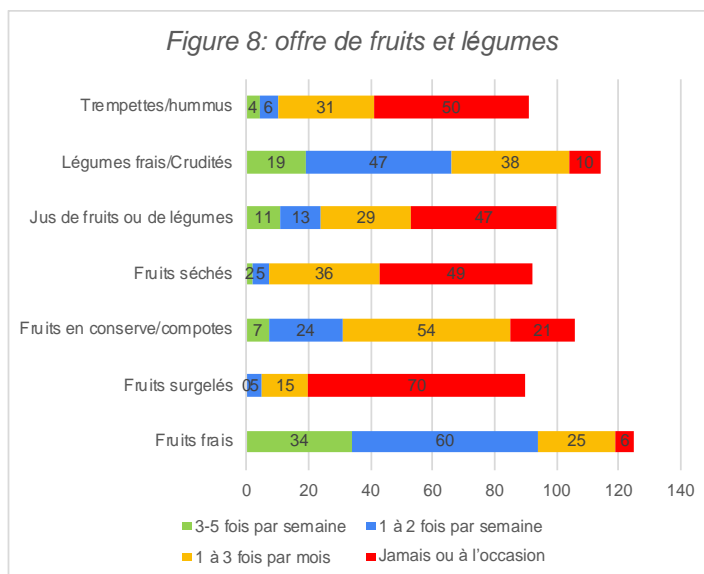
Les fruits en conserve et les compotes sont offerts régulièrement par 31 écoles (25 %) et les fruits surgelés et séchés sont plutôt occasionnels.

On constate que les jus de fruits et de légumes sont offerts par 24 (20 %) écoles toutes les semaines. Les jus, en plus de contenir des sucres libres, sont des collations peu nourrissantes. Tel que recommandé dans le guide alimentaire canadien 2019, on devrait plutôt offrir de l'eau et du lait comme breuvage de choix.

Il semble que les trempettes ne soient pas souvent proposées par les écoles, car 10 écoles en offriraient sur une base régulière. Pourtant, lorsque la trempette est faite maison et de bonne valeur nutritive, elle augmente l'attrait des crudités et complète bien la collation.

Résumé qui décrit les trempettes utilisées :

- 12 ont dit prendre les trempettes faites maison (souvent préparées par les élèves)
- 19 achètent les trempettes commerciales (Fontaine santé et Kraft étant les plus populaires)
- Quelques sortes mentionnées: humus (6), salsa, ranch, tofu.

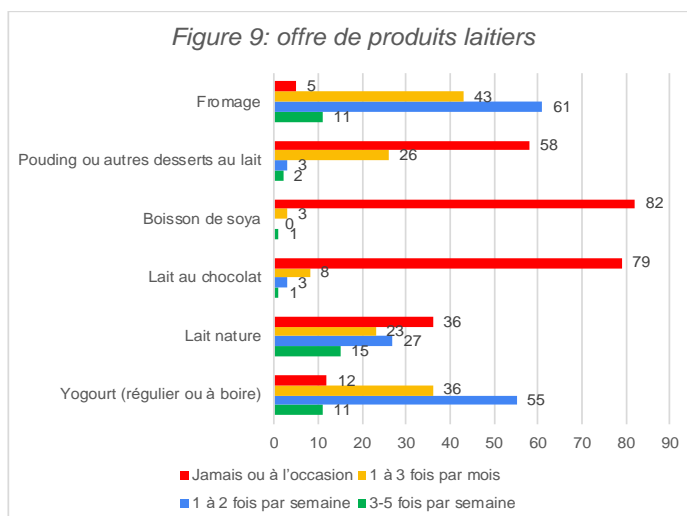


Produits laitiers et substituts

Le fromage est le produit laitier le plus souvent offert sur une base régulière, par 72 écoles (57 %).

Le yogourt est également populaire, puisque 66 écoles (52 %) en offrent de 1 à 5 fois par semaine.

On remarque que les produits laitiers transformés, comme le lait au chocolat et les poudings, sont offerts jamais ou à l'occasion pour 79 (63 %) et 58 (46 %) écoles respectivement. De plus, la boisson de soya est très peu offerte, possiblement en raison de son coût plus élevé que le lait.



Produits céréaliers et de boulangerie

Très peu d'écoles offrent de 3 à 5 jours par semaine les produits commerciaux à base de produits céréaliers (barres tendres, biscuits, galettes, muffins, craquelins, céréales).

En moyenne, 20 écoles (16 %) en offrent de 1 à 2 fois par semaine, 47 écoles (37 %) en offrent de 1 à 3 fois par mois et 33 écoles (26 %) que rarement.

Il n'y a que 8 écoles (6 %) qui offrent du pain toutes les semaines. Le pain à grains entiers (pita, tortilla, muffin anglais) est une collation très nutritive, peu transformée, non cariogène et économique qui gagnerait à être offerte plus régulièrement.

Marques des produits commerciaux :

Plusieurs ont noté qu'elles utilisaient les marques retrouvées chez le fournisseur homologué. Pour les barres, on a noté plusieurs marques de produits sans arachide comme Quaker, Nutrigrain, Delicooki ou Leclerc. Pour les biscuits, on a ajouté les Dad's et les pattes d'ours et plusieurs autres marques populaires. Pour ce qui est des craquelins, ce sont surtout des produits de faible valeur nutritive qui sont mentionnés comme les biscuits soda, Ritz, Breton, Gold Fish ou les Melba. Les céréales achetées sont majoritairement des Cheerios.

Autres

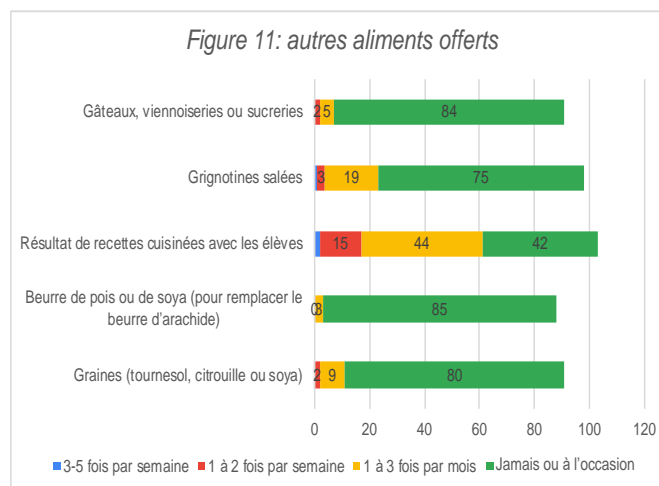
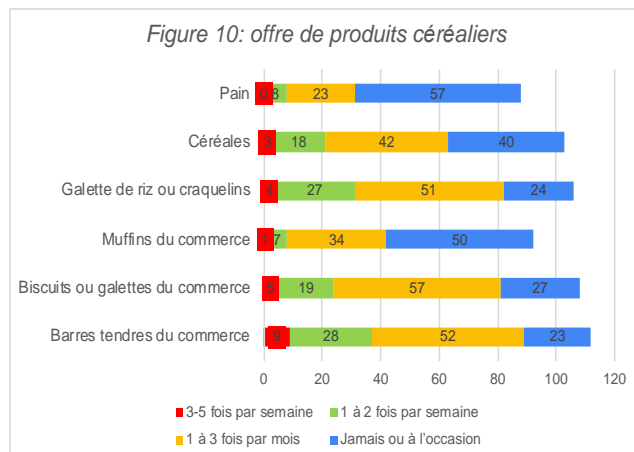
De façon hebdomadaire, 17 (13 %) services de garde profitent de l'allocation pour cuisiner les collations avec les élèves et 44 (35 %) cuisinent de 1 à 3 fois par mois.

La grande majorité des écoles ne proposent pas de graines ou de beurre de pois, même s'ils sont de bonne valeur nutritive et exempt d'arachide ou de noix. Il y a quand même 8 d'entre elles (7 %) qui en offrent de 1 à 3 fois par mois.

Les aliments de faible valeur nutritive, comme les grignotines, sont offerts de 1 à 3 fois par mois par 19 (15 %) écoles; et les gâteaux et sucreries par 5 (4 %) écoles. Fait étonnant, 3 écoles en offrent régulièrement, soit entre 1 à 2 fois par semaine.

Autres aliments offerts mentionnés :

- recettes de salade de fruits/légumes/légumineuses
- soupe aux légumes maison
- gruau
- smoothies (3)
- œuf à la coque
- barre muffin, barre «Fruit to go»
- crème glacée (4), sucettes glacées (3), Mr Freeze (3), Sorbet (2)
- Jello
- pizza froide (2), pop corn (spécial)
- Daily = 3 fruit, 3 vegetables, dairy option, cracker choice, fruit juice, and cookie



12-Astuces pour offrir régulièrement des fruits et légumes frais.

108 personnes ont partagé leurs astuces. Voir le détail à l'annexe 2.

Résumé des astuces les plus fréquentes :

- Livraison à fréquence régulière
- Ententes (fournisseur homologué, traiteur, organisme d'aide alimentaire, fruiterie) qui permettent de réduire les coûts et la livraison
- La tâche de préparer les collations est incluse dans le poste du personnel éducateur
- Implication des élèves dans la préparation
- Achat de fruits et légumes qui ne requiert pas de préparation (par exemple : bananes, pommes, oranges, bûches de carottes)
- Achat de fruits et légumes qui n'ont pas à être réfrigérés ou qui se conservent longtemps
- Achat de fruits et légumes déjà coupés
- Réduction des coûts par l'achat de fruits et légumes en promotion
- Réduction des coûts en utilisant les restes des autres programmes (Club des petits déjeuners)
- Présentation attrayante (dégustation, variation des coupes de fruits et légumes, fabrication de bricolage à base de fruits et légumes).

13-Astuces pour réduire les emballages.

78 personnes ont partagé leurs astuces. Voir le détail à l'annexe 3.

Résumé des astuces les plus fréquentes :

- Utilisation de vaisselle, de plats lavables et de papier brun pour la distribution
- Utilisation de sacs écologiques et recyclage des sacs commerciaux (par exemple à pommes ou à pain)
- Achat en gros formats qui sont préparés en portions individuelles dans des plats lavables (avec l'implication des élèves)
- Achat de gros formats qui sont préparés et mis en vrac dans des contenants pour être distribués avec des gants
- Achat de gros formats qui sont cuisinés en recette (avec l'implication des élèves)
- Priorité aux fruits et légumes frais, qui sont naturellement sans emballage

Plusieurs répondants ont mentionné vouloir réduire les emballages, mais que ça leur semblait difficile dans un contexte où ils doivent acheter des portions emballées individuellement, soit par manque de temps pour préparer les collations ou par souci d'hygiène. Sans doute qu'en étant mieux informés et accompagnés, plusieurs services de garde pourraient réduire les emballages non nécessaires.

14- Astuces pour réduire le gaspillage d'aliments périssables.

100 (80 %) personnes ont répondu mettre en place des moyens et 20 (16 %) ont répondu qu'elles n'avaient pas de moyen en place pour réduire le gaspillage. 98 personnes ont partagé leurs astuces. Voir le détail à l'annexe 4.

Résumé des astuces les plus fréquentes :

- Récupération des surplus (par exemple avec un bac de retour de collations) pour les conserver adéquatement
- Revalorisation des surplus et des restants en les cuisinant (par exemple : soupes aux légumes, smoothies, pain aux bananes, compotes, galettes, sushis bananes dans un tortilla)
- Offre d'une journée de collation « tout ce qui reste »
- Distribution des restes le lendemain (le matin, en classe, à l'heure du lunch, durant l'aide aux devoirs)
- Distribution des restes aux parents les vendredis.

15-Élaboration d'un menu à l'avance

125 réponses

La moitié des services de garde élabore un menu à l'avance et la majorité le fait sur une semaine (45 %) ou sur 4 semaines (30 %).

19 (30 %) répondants qui font un menu disent le présenter aux parents. Une personne a précisé que le menu était affiché à l'entrée du service de garde.

14 (23 %) utilisent des documents de référence ou de l'aide pour rédiger leur menu.

Les références consultées :

- 8 répondants sur 42 de la CSDM mentionnent utiliser les menus proposés par le service de nutrition de la CSDM
- Guide alimentaire canadien
- Nous allons avec les fruits de saison
- Les mesures alimentaires nous sont fournies par un traiteur et eux ont fait un menu
- Menu fait par le Pignon bleu (organisme communautaire)

Figure 12: élaboration de menu

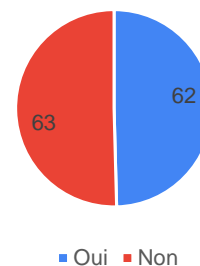
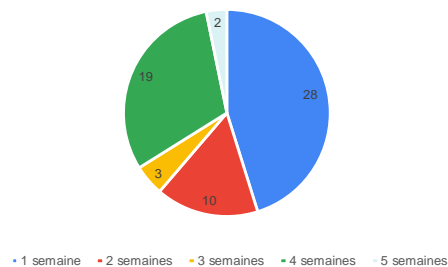


Figure 13: nombre de semaine



16-Commentaires sur les défis rencontrés en lien avec la distribution des collations

70 personnes ont partagé leurs défis

Quelques commentaires partagés :

Variété des collations

- *La variété, parfois difficile à cause des allergies alimentaires*
- *La variation de collation santé*
- *Je fais l'effort d'offrir des fruits et légumes frais, mais j'aimerais varier davantage*
- *Manque de choix pour les légumes en portion*
- *La diversité des collations. Il serait intéressant d'avoir des suggestions, des liens pour de la nouveauté.*
- *Fournisseur de la commission scolaire limité surtout dans les produits frais*
- *Malheureusement nous sommes restreints dans le choix des collations parce que nous avons beaucoup d'enfants et nous ne pouvons pas aller dans les petites épiceries. Nous devons nous les faire livrer et nous devons faire affaire qu'avec les fournisseurs de la commission scolaire.*
- *Devoir valider les collations-écoles pour ne pas doubler celles offertes dans la même semaine.*
- *Il y a aussi le problème de disponibilité de certains produits à différentes périodes de l'année.*

Temps de préparation

- *La disponibilité de l'éducatrice pour la préparation et le manque d'expérience ou de connaissances de cette personne (amène du gaspillage fréquent). Je vise un changement vers le Pignon bleu.*
- *Faire entrer dans les 2 réfrigérateurs tous les fruits et légumes pour la collation de la semaine*
- *Manque de temps pour les préparer*
- *J'aimerais pouvoir utiliser une partie de la subvention pour de la masse salariale afin qu'une éducatrice puisse préparer des collations.*
- *La gestion de produits frais ainsi que la manipulation de certains fruits ou légumes pour faire des portions raisonnables pour les différents groupes d'âge.*
- *Il serait important de reconnaître aux éducatrices un temps de préparation pour les collations afin d'éviter les sacs et permettre un plus grand choix....*
- *Cette allocation exige beaucoup de temps et n'offre rien en ressources humaines et matérielles. Bien que nous mélangions traiteur à familles ciblées, ateliers culinaires et distribution de collation, cette allocation pourrait être bien plus efficace si son organisation était incluse dans le budget.*
- *Le temps pour aller acheter des collations. Le temps pour planifier des activités culinaires. Le temps de préparation. Le temps manquant pour faire l'activité avec les enfants.*
- *Les éducatrices qui ne sont pas à l'aise de faire des activités culinaires avec un groupe d'enfant.*

Entreposage

- *Manque d'espace pour entreposer; manque de réfrigérateur*

Coût des aliments vs budget

- *Parfois il est difficile de savoir quoi choisir comme fruits et légumes pour ne pas dépasser le montant de 200\$ par semaine qui est alloué, car les fruits et légumes sont assez dispendieux.*
- *Le prix des aliments pour manger santé, c'est plus dispendieux fruits et légumes variés, il faut attendre un bon prix.*
- *Les coûts des fruits et légumes. Je dois impérativement y aller avec les aliments de saison, car les coûts sont moins dispendieux.*
- *Le défi est dans les coûts des aliments plus santé et moins sucrés avec le budget de 0,60\$ par/élève/jour. Nous offrons quand même un verre de lait avec toutes nos collations. Ceci compense les collations parfois moins nutritives.*
- *Le prix des fruits et légumes qui est élevé ce qui nous empêche d'avoir de la variété*
- *C'est de bien faire notre budget pour pouvoir se permettre des collations plus dispendieuses*
- *Les prix influencent beaucoup les choix malheureusement. Alors, nous devons régulièrement nous déplacer pour faire les commandes et les transporter.*

Achat des collations

- Manque de temps pour effectuer les achats
- Je trouve difficile de me déplacer avec une si grosse épicerie!
- The larger number of students makes buying the snack difficult because I need to use two carts at the store
- Une belle organisation doit être mise en place pour les achats de collations, mais les enfants sont tellement contents et heureux d'avoir une collation ou une de plus si une est envoyée de la maison.
- À attendre un gros montant pour obtenir la livraison gratuite et se sentir obligé de les acheter chez le fournisseur homologué!
- C'est une gestion qui demande plusieurs heures pour faire achats, ranger les choses, faire la vaisselle, préparer les sacs de collations quotidiennes, trouver des collations santé sans allergène, MAIS les enfants sont heureux de pouvoir manger, car 4 fois sur 5, leurs boîtes à lunch sont vides. De plus, nous offrons un diner de Noël à 145 élèves.

La réduction du gaspillage et des emballages

- S'assurer de la rotation des aliments et des dates d'expiration
- Distribuer les fruits et légumes avant qu'ils soient trop mûrs, c'est un défi de ne pas gaspiller.
- Conscientiser les enfants au gaspillage
- J'aimerais aussi pouvoir offrir des collations tout en faisant moins de déchets. (portion individuelle)
- Il est difficile de penser à offrir des collations sans ou presque pas d'emballage.
- C'est que nous devons acheter chez les fournisseurs homologués et souvent il y a du suremballage.
- Énormément de gaspillage et de déchets avec la mesure alimentaire
- Le plus grand défi, c'est le suremballage.
- C'est un défi stimulant! Offrir des aliments frais, santé et des aliments sans emballages individuels.

Autres

- Même si j'adore pouvoir fournir des collations aux élèves des SDG le besoin est plus grand auprès des élèves qui ne fréquentent pas le SDG alors je mets à la disposition des enseignants des collations pour leurs élèves qui n'en ont pas.
- Je suis contente d'avoir cette allocation, vu que je travaille dans une école défavorisée. Cela est grandement apprécié des élèves. Je ne sais pas comment je ferais pour faire d'aussi belles activités sans cet aide.
- Le plus grand défi serait de ne plus offrir de collation.
- Aucun défi rencontré (c'est une pratique intégrée) (3)
- Aucun défi, la subvention est suffisante pour offrir des collations de qualité

Principaux constats et recommandations

Suite à l'analyse des résultats du sondage et de la littérature sur le sujet, voici les principaux constats et les recommandations qui en découlent.

- Le taux de réponse moyen de 32 % démontre que l'envoi par courriel d'un court sondage en ligne fonctionne très bien avec le personnel technique en garde scolaire.
- La majorité des écoles utilise l'allocation pour offrir des aliments à l'ensemble des élèves. De plus, 89 écoles (66 %) financent des activités culinaires avec l'allocation et 17 écoles (13 %) offrent des collations issues de recettes cuisinées par les élèves. La moitié des répondants ont mentionné rechercher des collations à faible coût. Pour augmenter les sommes disponibles et couvrir les besoins, il serait pertinent de **tenir compte de tous les élèves de l'école dans le calcul de l'allocation et d'inclure les frais d'animation d'activités culinaires** dans le calcul du montant. La tenue régulière d'activités culinaires, associées à l'aide alimentaire, permettrait de faire la promotion de la saine alimentation de façon plus efficace et **favoriserait le rôle éducatif des services de garde scolaire**.
- Le quart des répondants ne cherche pas à offrir des collations nutritives qui répondent aux critères de la politique alimentaire. Comme le précise la règle budgétaire générale

sur l'aide alimentaire (mesure 15012), il est important de souligner que toute mesure de soutien alimentaire doit viser la promotion de la saine alimentation **en offrant aux élèves des aliments et des boissons qui respectent les orientations de la politique-cadre *Pour un virage santé à l'école* et du Guide alimentaire canadien 2019**. Ce dernier souligne d'ailleurs **l'importance de manger dans une ambiance agréable et d'écouter les signaux de faim**, et les écoles devraient y apporter une attention particulière au moment d'offrir l'aide alimentaire.

- Un **arrimage entre les différentes initiatives de soutien alimentaire** (par exemple les programmes de déjeuners, de repas scolaires et de collations) aiderait possiblement à éviter les doublons et à réduire le gaspillage de ressources. La distribution d'aliments pourrait se faire à différents moments, selon les besoins de l'école. Un arrimage des subventions offertes pour soutenir les programmes d'activités culinaires pourrait aussi être avantageux.
- Les indicateurs de développement des communautés (IDC) montrent que de nombreuses familles en situation de défavorisation socio-économique fréquentent des écoles qui ne bénéficient pas actuellement de mesure d'aide alimentaire. Pour fournir de l'aide alimentaire dans ces écoles, il est important d'éviter de cibler des élèves afin d'éviter la stigmatisation envers ces derniers. **Un programme de soutien alimentaire universelle**, dans toutes les écoles primaires et pour tous les élèves, en plus de nourrir les élèves démunis, fournirait un environnement favorable à la promotion de la saine alimentation pour tous; tout en préservant la dignité. Dans le cas où l'on choisirait de demander la participation des parents, des cartes de paiement de repas ou de collation pourraient être remises à tous les élèves. Ces cartes, cachées de tous, seraient basées sur le revenu des parents et représenteraient une solution qui aurait démontré réduire la stigmatisation des familles en insécurité alimentaire et augmenter la participation au programme (Morgan and Sonnino, 2008).
- La majorité des écoles dispose de l'équipement nécessaire au rangement et à la conservation des denrées, mais seulement la moitié semble avoir les équipements requis pour préparer des collations. Afin de réduire les emballages et le gaspillage, il est important de **prévoir un budget pour de l'équipement et du temps pour préparer les collations** qui devraient être achetées en gros formats. La création d'un **guide de bonnes pratiques pour des collations nutritives, locales et écoresponsables** viendrait soutenir le personnel en garde scolaire dans cette tâche. On devrait s'assurer que le personnel éducateur (ou toutes personnes) qui prépare les collations **respecte les bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité**. À noter que la formation d'AEP pour les éducatrices en garde scolaire accorde plusieurs heures de formation sur la manipulation sécuritaire des aliments.
- **L'implication des élèves dans la préparation des collations** s'avère être une pratique gagnante, tant dans le développement d'habiletés culinaires et sociales que dans l'acceptabilité des collations proposées.
- Le personnel technicien s'approvisionne à plusieurs endroits et de plusieurs moyens. Des **ententes auprès de fournisseurs (chaînes de supermarchés, traiteurs scolaires, organismes d'aide alimentaires)** pourraient favoriser le respect du guide des bonnes pratiques, la réduction des coûts, l'augmentation des livraisons et la réduction du temps pour acheter et préparer les collations. Pour stimuler l'économie locale, des **ententes**

avec des maraîchers locaux sont aussi à envisager. Les différents ministères concernés (MEES, MAPAQ, MSSS), l'Association québécoise de distribution de fruits et légumes (AQDFL) et le réseau des Banques alimentaires du Québec pourraient participer à ce processus.

- À part le Club des petits déjeuners et quelques commissions scolaires qui embauchent des diététistes, peu d'accompagnement est fourni aux écoles pour les programmes d'aide alimentaire. Le **soutien de la part des intervenants du réseau de la santé publique** (diététistes, organisateurs communautaires, École en santé) pourrait être exploré. Très peu de ces ressources semblent avoir été utilisées pour accompagner les écoles défavorisées dans le déploiement de la mesure 30011. Notamment, dans le projet Écollation, le soutien des agentes de promotion de la santé locales a d'ailleurs été identifié comme une des conditions favorables à son implantation.

Conclusion

Nous savons que la malnutrition dans l'enfance est associée à un faible développement cognitif et à des problèmes de comportements; facteurs qui ont un impact sur la réussite éducative (Grantham-McGregor, 2005). La mesure 30011 semble très utile aux écoles et aux services de garde pour offrir de l'aide alimentaire et fournir un environnement favorable à la saine alimentation. Toutefois, le personnel technique qui a répondu au sondage a soulevé de nombreux défis. Afin d'être plus porteuse, cette mesure aurait avantage à être bonifiée, encadrée et arrimée aux autres programmes. Notamment, la création d'un guide de bonnes pratiques et des ententes avec des fournisseurs aideraient les écoles à fournir aux élèves des aliments et des ateliers culinaires de bonne valeur nutritive, sécuritaires, locaux et écoresponsables. De plus, les écoles devraient prévoir du temps de travail au personnel en garde scolaire pour faire les achats, la préparation et la revalorisation des aliments. L'environnement physique et social où l'aide alimentaire est offerte devrait être agréable et positif. Finalement, le personnel en garde scolaire, en raison de sa formation et de sa fonction d'encadrement éducatif des repas, des collations et des activités culinaires; devrait être un acteur clé dans l'implantation des mesures d'aide alimentaire.

Annexe 1 : copie du sondage

1. Nom de la CS dans laquelle se situe votre école :
2. Nombre d'élèves inscrits au service de garde de votre école, sur une base régulière :

À propos de l'allocation pour frais de collation (mesure 30011)

3. Veuillez décrire de quelle façon ce montant d'argent est utilisé dans l'école (cochez tout ce qui s'applique) :
 - a- Il sert à acheter des collations distribuées aux élèves inscrits au service de garde sur une base régulière SEULEMENT.
 - b- Il sert à acheter des collations distribuées aux élèves inscrits au service de garde sur une base régulière ET sporadique.
 - c- Il sert à acheter des collations qui sont distribuées aux élèves les plus démunis en priorité (par le service de garde ou autre).
 - d- Il sert à compléter ou à fournir des repas aux élèves dans le besoin.
 - e- Il sert à acheter des collations pour les élèves qui n'ont pas de collation.
 - f- Il sert à acheter des collations pour remplacer la collation des élèves qui n'est pas « santé ».
 - g- Il sert à acheter de la nourriture pour financer les activités culinaires et de promotion de la saine alimentation du service de garde
 - h- Il sert à acheter de la nourriture pour le programme des petits déjeuners
 - i- Il sert à fournir des aliments lors des journées pédagogiques ou lors de sorties
 - j- Il sert à d'autres fins que pour acheter des aliments
 - k- Je ne sais pas
 - l- Autre :

Si vous ne savez pas, ou que l'allocation ne sert pas à acheter des collations, vous pouvez quitter le sondage ici.

4. Lorsque l'allocation sert à acheter des collations, à quelle fréquence sont-elles distribuées aux élèves (cochez tout ce qui s'applique) :
 - a- 4 à 5 jours par semaine
 - b- De 1 à 3 fois par semaine
 - c- Au besoin
 - d- Autre : _____
5. Lorsque l'allocation sert à acheter des collations, à quel moment sont-elles distribuées aux élèves (cochez tout ce qui s'applique)
 - a- Avant le début des classes
 - b- Aux récréations
 - c- À l'heure du dîner
 - d- En fin de journée
 - e- Au besoin
 - f- Autre : _____
6. De quelle manière et à quelle fréquence effectuez-vous l'achat des collations (cochez tout ce qui s'applique) :

Endroit	Approvisionnement		Fréquence			
	En se déplaçant	En se faisant livrer	1 fois ou plus par semaine	1 à 2 fois par mois	Moins de 1 fois par mois	Jamais ou à l'occasion
Supermarché ou épicerie						

Fruiterie						
Marché public						
Producteurs maraîchers locaux						
Distributeur ou grossiste alimentaire						
Organisme d'aide alimentaire						
Entente avec le traiteur scolaire						
Autre :						

7. Pour conserver et préparer les collations, quels sont les équipements que vous avez à votre disposition, selon les locaux disponibles:

	Réfrigérateur	Congélateur	Rangement à température ambiante	Équipement pour préparer les collations
Dans un local de service de garde				
Dans un local d'activités culinaires				
Dans la cuisine de la cafétéria scolaire				
Autre :				

8. Quel est le coût moyen visé par portion de collation :
- a- _____
 - b- Variable
 - c- Montant calculé par semaine
 - d- Je ne sais pas
9. Identifiez les critères d'achats que vous utilisez (cochez tout ce qui s'applique) :
- a- Réponds aux orientations de la politique alimentaire de la Commission scolaire ou *Pour un virage santé à l'école* du MEES
 - b- Fournisseur homologué par la Commission scolaire
 - c- Faible coût (moins de 0,50\$ par portion)
 - d- Longue durée de conservation
 - e- Selon l'endroit de conservation disponible (réfrigérateur, congélateur, armoire...)
 - f- Portion emballée
 - g- Un minimum d'emballage pour réduire les déchets
 - h- Produit local ou de saison, lorsque c'est possible
 - i- Aucune transformation ou préparation requise
 - j- Selon les allergies dans le groupe
 - k- Selon les préférences des élèves
 - l- Selon les autres collations et repas offerts à l'école pour avoir une variété
 - m- Aucun
 - n- Autre : _____

10. Identifiez à quelle fréquence vous offrez les collations suivantes (dans le cadre de la mesure 30011) :

Aliments	Jamais ou à l'occasion	1 à 3 fois par mois	1 à 2 fois par semaine	3-5 fois par semaine
Fruits frais				
Fruits surgelés				
Fruits en conserve/compotes				
Fruits séchés				
Jus de fruits ou de légumes				
Légumes frais/Crudités				
Trempelettes/hummus	Indiquer la sorte			
Yogourt (régulier ou à boire)				
Lait nature				
Lait au chocolat				
Boisson de soya				
Pouding ou autres desserts au lait				
Fromage				
Barres tendres du commerce	Indiquer la marque			
Biscuits ou galettes du commerce	Indiquer la marque			
Muffins du commerce	Indiquer la marque			
Galette de riz ou craquelins	Indiquer la marque			
Céréales	Indiquer la marque			
Pain				
Graines (tournesol, citrouille ou soya)				
Beurre de pois ou de soya (pour remplacer le beurre d'arachide)				
Résultat de recettes cuisinées avec les élèves				
Grignotines salées	Indiquer la marque			
Gâteaux, viennoiseries ou sucreries	Indiquer la marque			
Autre (précisez) :				
Autre (précisez) :				
Autre (précisez) :				

11. Comment vous y prenez-vous pour offrir régulièrement des collations de fruits et de légumes frais, si c'est le cas?

- a- L'école offre très peu de fruits et légumes frais en collation
- b- Décrire les moyens utilisés : _____

12. Comment faites-vous pour offrir des collations sans emballage, si c'est le cas?

- a- L'école n'offre que des portions emballées
- b- Décrire les moyens utilisés : _____

13. Dans le but de réduire le gaspillage, avez-vous mis en place des moyens pour utiliser les surplus ou les restes d'aliments périssables qui ne sont pas consommés lors des collations?
- a- Oui
 - b- Non
 - c- Je ne sais pas
 - d- Si oui, quels sont ces moyens : _____

14. Élaborez-vous à l'avance un menu pour vos collations?

a- Non

b- Oui

Si oui,

a- Sur combien semaine? 1 semaine, 2 semaines, 3 semaines, 4 semaines, 5 semaines

b- Le présentez-vous aux parents? Oui non

c- Utilisez-vous des documents de référence ou une ressource pour vous aider à construire ce menu? Oui non

d- Si oui, lesquels? _____

15. Commentaires

Quels sont les défis que vous rencontrez en lien avec l'utilisation de l'allocation et la distribution de collations :

L'Association québécoise de la garde scolaire vous remercie d'avoir pris le temps de remplir ce questionnaire! Si vous avez davantage de commentaires à formuler sur le sujet, vous êtes invité à contacter la chargée de projet Lucie Laurin au 450 670-8390 poste 232 ou par courriel à :

lucie.laurin@gardescolaire.org

Annexe 2 - Astuces pour offrir des fruits et légumes frais

Les fruits et légumes sont lavés et coupés en après-midi si nécessaire

Distributeur de fruits et légumes

Une commande par semaine de 3 collations chez Can Am des fruits et ou légumes. Généralement nous demandons les fruits ou légumes qui sont de saison.

On commande deux sortes de fruits et lorsqu'ils sont mûre on les distribue aux enfants

La livraison se fait 2 fois par semaine, et nous les entreposons dans le frigo du SDG

Achat épicerie

Recettes variées

Livraison par un marchand à proximité, éducatrice pour la préparation

Fruits faciles comme pommes, clémentine, melon d'eau, car les enfants aiment beaucoup, concombres, carottes

Fournisseur homologué

Nous commandons chez Allard Fruits et Légumes

Achat en début de semaine et conserver au réfrigérateur.

Nous offrons aux élèves les fruits frais lors des saisons, à l'automne les pommes, les clémentines à la fin novembre.

Les enfants les préparent ou bien avec le projet entrepreneurial LA FABRI-COLLATION

Une fois par mois

En achetant 1 fois par semaine des fruits et légumes conservés au réfrigérateur.

Les fruits sont déjà préparés, lavés et coupés, au besoin, avant la distribution.

Entente avec le pignon bleu

Nous commandons plus souvent et nous plaçons les aliments au frigo

Commande chaque semaine

Je commence de Can-am toutes les semaines

Achats effectués chaque semaine
Commande chez Dubord & Rainville
Les enfants qui n'ont pas de collation viennent me voir et j'ai un frigidaire à cet effet
J'offre les fruits quand je les achète
Fruiterie du quartier livre chaque jour.
commande par courriel
achat réguliers de fruits et légumes frais
L'épicerie est faite une fois semaine. Nous commençons avec les fruits et légumes les plus périssables.
On va les acheter
Ce n'est pas possible, car manque d'espace réfrigéré
Je commande 2 fruits aux 2 semaines
Activité culinaire (recettes) les offrant
Regarde les spéciaux
Je commande les fruits à un grossiste qui est déterminé par la CS
Costco
Livreur 1/sem, avec fruits de saison lorsque possible
Les commander chaque semaine
Achat de fruits individuel pour les enfants (pommes, oranges, bananes), car pas de temps de préparation
Can-am fait une livraison tous les lundis
Livraisons
En appelant CAN AM chaque semaine
Sous forme d'activité, en fabricant des bonhommes ou des animaux
Préparation à l'avance et on les met dans le frigidaire
Nous commandons, réfrigérons et lavons et distribuons.
Achats hebdomadaires
En les achetant à l'épicerie à chaque semaine
Un plateau de légumes (cruautés) par groupe (20 enfants par semaine) et fruits frais de la saison
Achat chaque semaine
Notre fournisseur nous mentionne les disponibilités lors de la commande et si nous avons l'espace pour les recevoir, nous les commandons.
Commande 1 fois semaine
En variant et en les coupant de façon différente, question de rendre le tout attrayant
Je choisis les fruits qu'on peut conserver plus longtemps comme des pommes et des oranges!
Nous recevons des fruits frais tous les lundis et des bacs sont mis à disposition des groupes. Les enfants peuvent choisir des fruits quand ils ont faim et peuvent aussi échanger leur collation moins nutritive pour un fruit.
Fournisseur de la Commission
En début de semaine, je vais à l'épicerie
They are offered the choice of three fruit and three vegetables each day
On achète en début de semaine des fruits et légumes
DES FRUITS ET LÉGUMES FACILES CAROTTES, POMMES, ORANGE, BANANE
Livraison en début de semaine: on les mange les lundis et mardis
À la collation 15H00 et 17H00 tous les jours
Commande chaque semaine de 2 ou 3 produits. Ne doivent pas tous être réfrigéré puisque nous n'avons pas de place. ex: bananes, carottes et trempette, clémentines
On commande aux 2 jours
Appel au fournisseur homologué et place les commandes pour le mois à 2 à 3 fruits ou légumes frais par semaine
Je fais livrer une fois la semaine fruits et légumes variés préparation par les éducatrices avant la période du soir
Nous passons une commande chaque semaine.
Servis le jour même
Un commerçant d'un marché public vient faire la livraison

Je commande des fruits et légumes frais et les distribue aux enfants. Les parents du CE ont eu à se prononcer sur les collations et sont satisfaits

Une éducatrice prépare la distribution des collations. (dans son poste)

On s'assure de les commander à chaque semaine.

Achats et les restes du garde-manger et école

Par livraison, lors de mon épicerie

Achat en grosse quantité

Je sers ceux-ci selon leurs conservations ou leurs mûrissements

Avec entente 2 fruits/légumes au choix avec le plus bas prix

Nous achetons pratiquement que des fruits et légumes frais

Can-Am nous livre tous les lundis des fruits et légumes

En faisant des dégustations

On les lave et les met dans des bacs propres et on les coupe si c'est nécessaire.

2x semaine mardi et jeudi fruits prêt à servir ex pomme banane orange etc..

Entente avec un fournisseur de fruits et légumes

Acheter chaque semaine

Prendre des fruits et légumes rapides à couper et à distribuer: Raisins, bananes, pommes, clémentines, oranges, minis carottes, concombres, céleris.

Achat à chaque semaine, gardée au frais

Nous allons les acheter à l'épicerie qui se trouve à côté de l'école.

Commande automatisée tous les lundis

On a une personne qui s'en occupe dans son poste et voit aux collations

Fruits frais dans un bac et les enfants prennent ce qu'ils veulent. Plateau de fruits coupé offert plusieurs fois par semaine.

Ne commande que ça, par livraison

Une à deux fois semaine

Au moins un fruit ou légumes par semaine selon la demande de la CSDM

Je commande fruit et légume chaque semaine en spécial

Les éducatrices achètent au fur et à mesure

Dans des bacs séparés réutilisables pour chaque groupe.

Avec notre distributeur homologue

Marché Montréal-Est

Fournisseur homologué

Annexe 3 – Astuces pour réduire les emballages

L'école n'offre que des portions emballées

Achats en grosse boîte et on divise selon les groupes

Le plus possible fruits et légumes

Avec les fruits c'est le plus facile.

Fruits les autres collations c'est plus difficile

En vrac

Achat en gros formats et séparation dans des bacs. Distribution sur des papiers quand c'est possible.

Pas facile avec l'aménagement des locaux de collations au service de garde

Complicé. On ne le fait pas beaucoup

Nous distribuons nos collations dans des contenants et sacs réutilisables et lavables.

Vaisselle réutilisable IKEA

Achat en gros si possible.

Fruits, légumes

On achète en gros paquets.

Les produits sont mis dans des petits contenants (1 par élève)

Le tout est disposé dans une assiette et l'éducatrice la remet aux élèves avec un papier à main.

Entente avec le pignon bleu

Nous utilisons surtout des portions emballées

Dans des contenants ou serviettes compostables ou biodégradables
 Deux fruit ou légumes par semaine
 En offrant des fruits le plus possible
 Caisses de fruits
 En achetant des produits frais
 Bacs de plastiques réutilisables
 Non
 Fromage en brique que nous coupons, yogourt en pot que nous versons dans des petits plats pour les enfants. Nous avons des verres pour les boissons soya et ainsi de suite. Full écolo
 Nous achetons en gros et les préparons sur place avant de les servir
 Nous les mettons dans un contenant qui va au congélateur
 Tous les produits sont emballés, sauf les fruits
 Grosse portion de céréales Costco
 Tout est emballé par souci d'hygiène sauf les fruits frais et légumes
 Quand ce sont des fruits, il n'y a pas d'emballage
 Sur un papier brun ou une petite assiette
 J'utilise les sacs écologiques
 Dans une assiette et des ustensiles réutilisables.
 Nous les distribuons dans les mains des enfants et l'éducatrice porte des gants.
 Achat en vrac
 Lorsque l'emballage est ouvert, nous mettons le reste dans un bac
 Educator places them in a bowl for the children
 Fruits et légumes
 Les fruits et légumes en général, produits de notre fermier de famille a l'automne
 On s'occupe de les distribuer nous-mêmes (ex. raisins, on les lave et les divise)
 C'est une éducatrice qui prépare les collations dans des bacs pour tous et l'éducatrice la distribue à son groupe. À la fin de la journée l'éducatrice qui a cette tâche lave les bacs à tous les soirs pour le lendemain.
 Produits frais le plus possible
 Servis le jour même
 Il n'y a que des fruits et légumes qui sont sans emballage.
 J'aimerais beaucoup diminuer les déchets.
 Nous préparons des baluchons avec du papier brun.
 On cuisine
 Les éducatrices servent elles-mêmes les collations aux enfants
 Dans un plat de service
 Toujours emballées.
 Avec panier par groupes
 Avec un morceau de papier brun
 Nous les recevons dans des boîtes puis, nous lavons les fruits
 Sur un papier brun d'école, dans une assiette plastique recyclable, plats lavables,
 lorsque les éducatrices le veulent, elles préparent des recettes avec les enfants. Sinon, nous utilisons des plateaux déjà prêts à l'épicerie. Les fromages ficellos sont emballés individuellement, mais quelques fois, nous achetons les fromages en "brique" et les enfants le coupent pour tous les groupes. Ce sont des aides-cuisiniers. Pour les breuvages, nous utilisons de gros contenants de jus et nous utilisons des verres que nous lavons.
 Achat de fruits en vrac
 Achat à la caisse distribution par bacs dans les groupes, une fois lavé
 Pour les fruits ou les légumes
 J'ai acheté des plats avec couvercles
 Dans des bacs séparés réutilisables pour chaque groupe.
 Galettes emballées par 10. Le plus de fruits possibles non emballés
 En les découpant nous-mêmes
 Nous optons pour les fruits et les légumes / trempettes
 C'est rarement possible, même un gros sac de pomme vient dans un sac

Nous les mettons dans des sacs plastiques pour faire chacun leur portion. Ou dans des assiettes carton. Seulement les légumes et fruits sont sans emballage.
Nous avons des plats de plastiques identifiés à chacune des classes et nous les lavons au retour (élèves et personnel de l'école dans le comité). Même chose pour les ustensiles, les verres et les assiettes.
Utilisation de bac et de gants pour la distribution
Nous offrons des fruits et des légumes
Nous utilisons des sacs de plastique que nous recyclons ex: pommes, pains aux raisins
Fruits-légumes

Annexe 4 – Astuces pour réduire le gaspillage d'aliments

Le vendredi, c'est notre collation Touski (Tout ce qui reste dans le frigo et l'armoire)
3 jours de collations de fruits ou de légumes par semaine, 1 jour de collation de produit laitier. 1 jour de reste de la semaine. (une fois par mois gâterie) Nous entretenons notre vieux frigo avec amour incommensurable... Nettoyage et inspection d'un externe. Parce que lorsque notre vieux frigo va nous quitter, je ne suis pas certaine que nous pourrions nous en offrir un aussi gros et de bonne qualité.
On les met au frigo et on les donne deux jours plus tard
Nous les offrons aux élèves qui n'ont pas apporté lunch le lendemain
On récupère les restants pour adapter une future recette
Le vendredi nous passons les restes. Cuisine avec les enfants. Bananes repassées en «sushis bananes» (pain tortillas beurré avec beurre de soya et roulé avec une banane à l'intérieur)
plat de conservation ou congélation si cela est possible et redistribution aux enfants sans collations le matin
Le vendredi c'est collations mélangées. Et les enfants adorent ça!
Nous en donnons aux enfants le matin ou en complément de repas au diner.
Soupes
Les élèves ont la possibilité de refuser la collation et les surplus seront distribués les jours suivants.
Achat de pots et vaisselles pour la conservation
On retourne tout de suite au frigo ce qui va au frigo pour le lendemain.
Les surplus sont réinvestis en potage ou offerts le lendemain.
Les collations sont conservées dans un plat et sont offertes le lendemain
Nous les conservons pour les servir plus tard dans la semaine
Achat de gros fruit et légumes complet que nous coupons nous-mêmes
On donne le touski le vendredi
Ateliers de cuisine avec les restants
On fait des smoothies
Nous faisons des recettes avec ou redistribuons aux familles du SDG dans le besoin le vendredi
Ce qui n'est pas mangé le matin est offert le soir. Aucun gaspillage
Nous récupérons pour les donner à une autre journée
On cuisine avec les restes lorsque c'est possible.
On redonne à des familles dans le besoin, nous récupérons aussi les restes de collations de l'école,
Chaque vendredi, on distribue tous les restants.
Plat de plastique
L'offrir aux autres enfants et en pm dégustation des recettes aux parents
On les redistribue en petite collation, le matin ou tard en fin de journée
Tous les produits distribués sont mangés.
Il n'en reste jamais, ils ont toujours faim :)
Compost, activité culinaire, offrir à d'autre moment
Les touskis du vendredi
Atelier culinaire
Activités culinaires, mélange de collations variées (restant)
je donne aux classes des plus vieux et aux enfants qui ont l'aide aux devoirs
Chaque semaine, il y a une journée où l'on prépare tous les restes et les enfants ont le choix
J'essaie de les donner en premier quand je le peux

Nous les récupérons et on les congèle pour faire des recettes
Nous sommes en milieu défavorisé et nous les redonnons aux parents le vendredi soir.
Une soirée de collations mélangées.
Yogourt devient un yogourt glacé à offrir aux élèves
On se place à plusieurs groupes pour faire des recettes pareilles. On les range au frigo
Nous offrons les aliments restants du lundi, mardi et mercredi pour les journées du jeudi et vendredi.
Nous disons aux parents que nous fournissons la collation du lundi au mercredi et pour le jeudi et vendredi les parents fournissent la collation à leur enfant. Donc, ce qui reste en début de semaine est distribué aux enfants qui n'ont pas de collation ou qui en veulent une de plus pour les 2 dernières journées de la semaine.
Un extracteur de jus pour fruits et légumes et on offre une deuxième tournée pour ceux qui ont encore faim
Offert les vendredis et offert aussi aux parents si risque de perte (en fin de journée le vendredi)
1 fois par semaine, nous offrons une collation « tout ce qui reste » en précisant aux éducateurs de distribuer le périssable en premier.
Tous qui ? une journée semaine
On fait un mélange de ces collations on les offre le vendredi et on donne le choix aux enfants!
Les fruits restants qui peuvent être congelés sont mis au congélateur pour des recettes futures.
À la fin de la semaine, nous passons les collations qui restent pour éviter le gaspillage.
We offer them to the children after snack time on Fridays
On les passe aux diners
Les restes sont écoulés chaque vendredi
Ateliers de cuisine
Nous commandons des collations du lundi au jeudi et nous mangeons les restants les vendredis. La priorité va aux crudités et aux fruits
On fait des recettes pour tous (genre pain aux bananes ect)
Congélation pour usage futur (ex: soupe avec les enfants) nous passons tous les fruits et légumes, pas de retour!
Chaque vendredi on donne des collations mélangées (de tout ce qui reste)
Le vendredi c'est TOUSKI
Muffins maison / milk shake / Smoothies
le vendredi, nous passons les restes de la semaine.
Bac de récupération et de composte sur chaque table
Activités culinaires, ou collation spéciale "smoothies"
Parfois les éducatrices font des activités culinaires avec les restes. Ils sont aussi redistribués le lendemain.
On essaie qu'il y ait le moins possible de gaspillage.
On regarde les dates d'expiration
Le vendredi, c'est souvent collation « tout ce qui reste ».
Touski à chaque semaine.
On redistribue au service de garde les restes des petits déjeuners, du garde-manger et des collations-écoles
On fait des smoothies, on cuisine on offre le matin, dans les classes ou aux parents.
EVERY FRIDAYS WE HAVE BUFFET DAY WHICH MEANS ALL THE EXTRA SNACKS FOR THE WEEK
Le vendredi nous donnons ce qui reste.
Refaire l'activité culinaire, faire goûter aux autres groupes ou congeler
Un bac de retour de collation.
Le vendredi nous servons tout ce qui reste
Une journée de restant par semaine
On en donne aux enfants dîneurs le midi
Les congeler pour en faire des recettes futures
Faire de la compote avec les pommes, muffins aux bananes
Distribution en double aux enfants de fruits SDG
On congèle et la technicienne trouve le moyen de faire de la bouffe et surprend tout le monde avec ces créations originales et santé

Offre les restes régulièrement

Une fois semaine c'est la collation "touski" tout ce qui reste est mélangé dans les bacs par groupe.

Collation variée

Le vendredi c'est la journée des restants. Offrir deux portions de fruits ou légumes si besoin

Je fais une collation mélangée. Tout ce qui reste dans la même semaine et je donne aux petits déjeuners

Je redistribue à certaines familles ciblées lorsque possible

J'annule des commandes lorsqu'il y a un surplus suffisant pour 200 enfants.

En les redistribuant

Nous les offrons en fin de journée pour les élèves qui quittent tard.

Vendredi, c'est les touskis

Nous avons une éducatrice qui aime faire la cuisine et elle trouve des recettes. Elle cuisine tôt le matin et le sert aux élèves dans la journée.

On donne ce qui reste dans les classes

Nous les remettons dans le frigo et on les offre le lendemain à ceux qui en veulent.

On les redistribue ce qui reste une journée en ``TOUS QUI``

En cuisinant les restes: smoothies, galettes, etc.

Nous offrons aux enfants le lendemain midi pour compléter des repas

Nous les distribuons une autre journée

Compost