

# POUR DES ALIMENTS QUÉBÉCOIS DANS NOS ÉCOLES

Document de référence pour les projets soumis au soutien financier  
Impulsion, le parcours d'accélération 2e cohorte 2021  
Appel de projets 2022



# TABLE DES MATIÈRES

<b>SYNTHÈSE DES DATES À RETENIR</b>	<b>2</b>
<b>DESCRIPTION DU PROJET</b>	<b>2</b>
<b>QUI PEUT SOUMETTRE UN PROJET?</b>	<b>3</b>
<b>QUELS SONT LES PROJETS ADMISSIBLES?</b>	<b>3</b>
<b>QUELLES SONT LES DÉPENSES ADMISSIBLES?</b>	<b>6</b>
<b>PROCESSUS DE SÉLECTION DES PROJETS</b>	<b>7</b>
<b>À PROPOS DE 100° ET SES PARTENAIRES</b>	<b>8</b>
<b>ANNEXE 1   INFORMATIONS DEMANDÉES POUR LE DÉPÔT DE PROJET POUR UNE DEMANDE DE SOUTIEN FINANCIER - PRÉLIMINAIRE</b>	<b>Erreur ! Signet non défini.</b>
<b>ANNEXE 2   CRITÈRES D'ANALYSE DES PROJETS CONJOINTS IMPULSION ET APPEL DE PROJETS - PRÉLIMINAIRE</b>	<b>11</b>
<b>ANNEXE 3   CE QU'IMPLIQUE L'ACCOMPAGNEMENT D'ÉQUITERRE</b>	<b>13</b>

## SYNTHÈSE DES DATES À RETENIR

**Impulsion, le parcours d'accélération de 100°** | 120 000 \$ à distribuer • Six projets recevront un soutien de 20 000 \$

- Dépôt des candidatures pour participer à Impulsion, le parcours d'accélération de 100° : 6 septembre au 8 octobre 2021.
- Date des activités dans le cadre d'Impulsion, le parcours d'accélération de 100° : 1<sup>er</sup> novembre au 10 décembre 2021.
- Dépôt des projets pour se qualifier au financement : du 17 janvier au 24 février 2022.
- Date limite pour soumettre un projet au financement : 24 février 2022 11 h 59.
- Date limite pour réaliser le projet : Mars 2023.

**Appel de projets** | 403 000 \$ à distribuer • jusqu'à 15 000 \$ par projet

- Dépôt des projets : du 17 janvier au 24 février 2022.
- Date limite pour soumettre un projet : 24 février 2022 11 h 59.
- Date limite pour réaliser le projet : Mars 2023.

## DESCRIPTION DU PROJET

Avec la mise en place de la « Stratégie nationale d'achat d'aliments québécois : pour une alimentation locale dans les institutions publiques », le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) souhaite que les institutions québécoises se dotent d'une cible d'achat d'aliments de chez nous afin d'augmenter leur consommation d'aliments locaux.

Cette stratégie repose sur six actions phares, dont l'une porte sur l'établissement d'un partenariat avec l'organisation M361 pour soutenir les établissements scolaires primaires et secondaires publics dans la réalisation de projets favorisant l'achat d'aliments québécois.

Cette entente entre M361 et le MAPAQ permettra d'offrir un soutien financier de 523 000 \$ aux écoles primaires et secondaires publiques du Québec pour mettre en place des initiatives structurantes liées à l'achat d'aliments québécois, la promotion de la saine alimentation et de l'éducation alimentaire. Ce soutien financier sera offert par M361 en deux temps, grâce à son levier 100° : un appel

de candidatures pour Impulsion, le parcours d'accélération et un appel de projets.

Par sa collaboration au mandat, l'organisme Équiterre met son expertise au service de 100°. Ainsi, grâce à ce partenariat, les écoles sélectionnées profiteront, au-delà des sommes investies, d'un accompagnement et d'outils pour l'implantation et le rayonnement de leur projet. Aliments du Québec apportera un soutien pour l'identification et la quantification de l'apport de produits québécois. De plus, les écoles qui le souhaitent pourront bénéficier de la reconnaissance au programme Aliments du Québec au menu pour ainsi faire rayonner les efforts d'achat local de leur établissement.

## **QUI PEUT SOUMETTRE UN PROJET?**

Toutes les écoles primaires et secondaires publiques du Québec peuvent soumettre leur projet à Impulsion et/ou à l'appel de projets.

## **QUELS SONT LES PROJETS ADMISSIBLES?**

Les projets soutenus financièrement par le MAPAQ doivent se doter d'une cible d'achat d'aliments québécois et prioriser l'achat de tels aliments pour soutenir l'offre alimentaire de l'école.

Dans tous les cas, les projets doivent répondre aux conditions suivantes :

1. L'offre alimentaire doit être présentée sur une base régulière. Dans cette optique, l'école qui soumet un projet doit garantir cette offre aux élèves au minimum une fois par semaine durant l'année scolaire. Si le projet cible plutôt une bonification du menu de la cafétéria, les aliments locaux doivent être également offerts sur une base régulière.
2. L'approvisionnement et l'achat d'aliments québécois doivent être une priorité. L'école devra donc développer des partenariats avec des producteurs agricoles et transformateurs artisans de proximité afin d'assurer cet approvisionnement au cours de l'année scolaire.
3. Tous les projets devront démontrer que l'approvisionnement est assuré par une entente entre une école et un producteur agricole de proximité, un détaillant local, un transformateur, etc. Toutefois, un projet dont l'entente unit directement l'école à Aliments du Québec au menu ou l'école et un gestionnaire de service alimentaire reconnu par le programme *Aliments du Québec au menu* sera aussi admissible.

4. Les écoles sélectionnées devront se prévaloir du service d'accompagnement et de formation offert par l'organisme Équiterre (voir l'annexe 3 pour plus de détails).
5. Le projet doit être développé, déposé et signé par un porteur de projet qui est employé d'une école (et non pas, par exemple, par le concessionnaire du service alimentaire).
6. Même si elle ne participe pas directement aux étapes de mise en œuvre du projet, la direction de l'école doit être impliquée dans le projet et se porter garante de sa réalisation.
7. La mise en œuvre du projet devra être réalisée par une équipe composée de membres de l'équipe-école, d'un responsable des services alimentaires au centre de services scolaires, et de partenaires issus de la communauté dont les expertises se compléteront pour mener le projet à sa réalisation et faire en sorte qu'il soit structurant (et non pas offert de manière sporadique).
8. Les écoles devront remplir une grille de quantification fournie par Aliments du Québec pour établir le pourcentage d'aliments locaux offerts aux élèves dans le cadre du projet.
9. L'équipe du projet devra compter au moins une personne détentrice d'une formation en hygiène et salubrité du MAPAQ. (Au besoin, le projet devra planifier la formation d'au moins une personne de l'équipe.)
10. L'équipe projet devra impliquer les élèves dans au moins une des étapes de la gestion du projet (promotion, production, préparation culinaire, service, etc.).

**Les projets retenus devront être réalisés avant mars 2023.**

Exemples de projets <b>admissibles</b>	Exemples de projets <b>non admissibles</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Offre régulière de collation santé, composée d'aliments frais, sains et locaux<sup>1</sup> (les aliments transformés au Québec sont également admissibles).</li> <li>- Mise en place d'un comptoir à salade mobile afin d'offrir, sur une base régulière, des aliments frais, sains et locaux.</li> <li>- Bonification du menu régulier d'une cafétéria scolaire avec une offre d'aliments frais, sains et locaux.</li> <li>- Projet de distributrice alimentaire ou de réfrigérateur qui propose une offre d'aliments frais, sains et locaux.</li> <li>- Réaménagement des comptoirs de la cafétéria pour laisser plus de place aux aliments frais, sains et locaux.</li> <li>- Tout autre projet novateur qui favorise l'accroissement de l'offre d'aliments frais, sains et locaux.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Projet déjà existant sans bonification.</li> <li>- Projet sporadique qui ne permet pas d'offrir des aliments sains, frais et locaux sur une base régulière.</li> <li>- Projet ne reposant pas sur un approvisionnement local établi à l'aide de partenariats avec des producteurs agricoles et/ou traiteurs adhérents à Aliments du Québec et/ou transformateurs artisans de proximité.</li> <li>- Projet approvisionné majoritairement par un jardin ou une serre scolaire, sans entente avec un ou des producteurs locaux ou par l'entremise d'un marché public.</li> <li>- Projet qui ne fait pas appel à des partenaires (producteurs, transformateurs, professionnels œuvrant dans le milieu agricole ou de l'éducation alimentaire, etc.).</li> <li>- Projet provenant d'institutions privées.</li> <li>- Projet qui n'implique pas les décideurs de l'école, soit la direction d'école et/ou le Centre de services scolaire.</li> </ul>

<sup>1</sup> « Aliments locaux » n'implique pas que les aliments offerts doivent exclusivement provenir de la région administrative d'appartenance du projet.

## QUELLES SONT LES DÉPENSES ADMISSIBLES?

Dépenses <b>admissibles</b>	Dépenses <b>non admissibles</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Équipement et matériel culinaire (ex. : module de comptoir à salade, réfrigérateur, lave-vaisselle, batterie de cuisine, vaisselle réutilisable, etc.)</li> <li>- Honoraires des organismes externes à l'école et possédant l'expertise nécessaire à la réalisation du projet (pour renforcer l'expertise de l'organisme).</li> <li>- Matériel promotionnel (pour promouvoir l'initiative auprès de la communauté).</li> <li>- Matériel éducatif.</li> <li>- Les projets devront inclure un permis du MAPAQ pour la vente d'aliments.</li> <li>- Les frais d'administration ne doivent pas dépasser 7 % de la subvention octroyée. Ce poste budgétaire peut inclure, notamment, les frais encourus lors de formations et des frais imprévus.</li> <li>- L'achat d'aliments pour le lancement du projet jusqu'à concurrence de 5 % du budget global du projet.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Des dépenses principalement des dépenses de jardins, de serres et/ou d'activités culinaires.</li> <li>- L'achat d'aliments pour approvisionner le projet à long terme.</li> <li>- L'achat de quotas et d'animaux.</li> <li>- L'achat d'équipements autotractés (véhicules, équipement de ferme de type tracteurs, etc.) qui peuvent être utilisés à d'autres fins que la réalisation des projets.</li> <li>- L'achat de bâtiments ou de terrains.</li> <li>- Tous les frais de déplacement à l'exception des rencontres d'accompagnement et de formation avec Équiterre.</li> <li>- Les frais de fonctionnement réguliers ou les charges d'exploitation courantes des organisations reliées au projet.</li> <li>- Le financement et le remboursement de la dette des établissements scolaires.</li> <li>- Les assurances responsabilité.</li> <li>- Les salaires pour assurer la coordination et l'administration du projet ou d'enseignant, éducateur ou autre professionnel de l'organisme soumissionnaire.</li> <li>- Les salaires destinés aux membres d'un comité d'école (exemple : un comité de parents).</li> <li>- Les dépenses engagées avant la signature de l'entente et celles effectuées après la date limite de réalisation du projet.</li> </ul>

# **PROCESSUS DE SÉLECTION DES PROJETS**

## **IMPULSION**

Le processus de sélection Impulsion se déroule en quatre (4) étapes :

1. 100° valide l'admissibilité des soumissionnaires et des projets pour participer à Impulsion (voir l'annexe 1 pour les informations demandées au dépôt).
2. À la fin d'Impulsion, les soumissionnaires de projet devront, sur une base volontaire, remplir une demande de soutien financier Impulsion.
3. Le comité de sélection évaluera les projets en fonction des critères de sélection (annexe 2) et du budget disponible.
4. 100° et le MAPAQ entérinent les recommandations (projets retenus et financement octroyé).

## **APPEL DE PROJETS**

Le processus de sélection de l'appel de projets se déroule en quatre (4) étapes :

1. 100° valide l'admissibilité des soumissionnaires et des projets (voir l'annexe 1 pour les informations demandées au dépôt).
2. Un comité d'analyse formé de cinq personnes évalue les projets en fonction des critères de sélection (annexe 2) et du budget disponible.
3. Le comité de sélection finale évalue les projets admissibles et fait ses recommandations en fonction des critères d'évaluation et du budget disponible.
4. 100° et le MAPAQ entérinent les recommandations (projets retenus et financement octroyé) du comité de sélection.

## **COMITÉ DE SÉLECTION FINALE DES PROJETS - Conjoint à Impulsion et à l'appel de projets :**

- 1 représentant du MAPAQ
- 1 représentant d'Équiterre
- 1 représentant d'Aliments du Québec
- 1 représentant de M361



## À PROPOS DE 100° ET SES PARTENAIRES

### Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec

L'appel de projets s'inscrit dans le cadre de la mise en œuvre de la politique bioalimentaire 2018-2025 «Alimenter notre monde» du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec. Dévoilée en avril 2018, cette politique poursuit notamment l'objectif d'accroître les connaissances alimentaires et le dialogue avec les consommateurs.

### 100°

Par ses leviers numériques et sa communauté engagée, de partout au Québec, 100° soutient les idées innovantes pour favoriser le mieux-être des communautés. Toujours octroyé sous forme d'appel de projets, le financement local vise à servir de bougie d'allumage pour passer de l'idée à l'action et rendre nos environnements plus favorables à la santé collective.

### Équiterre

Équiterre travaille avec les citoyens, les agriculteurs, les organisations, les groupes de réflexions, les entreprises, les municipalités et les gouvernements à rendre tangibles, accessibles et inspirantes les transitions vers une société écologique et juste. Plus spécifiquement, le programme d'alimentation vise à accélérer la transition des organisations et des institutions vers des pratiques exemplaires en matière d'alimentation durable (saine, locale et écoresponsable), en renforçant l'éducation alimentaire dans les milieux de la petite enfance, scolaire et jeunesse et en mobilisant les institutions publiques du Québec à augmenter la part d'aliments durables au sein de leurs services alimentaires. Au fil des années, Équiterre a accompagné de nombreuses institutions publiques.

### Aliments du Québec

Le Conseil de promotion de l'agroalimentaire québécois, mieux connu sous le nom Aliments du Québec, est un organisme à but non lucratif qui vise à promouvoir l'industrie bioalimentaire et à contribuer à son développement, à son essor et à son rayonnement, notamment par la promotion des quelque 25 000 produits portant les marques Aliments du Québec et Aliments préparés au Québec, leurs déclinaisons ainsi que le programme de reconnaissance *Aliments du Québec au menu* destiné aux restaurateurs et aux institutions.

## **ANNEXE 1 | INFORMATIONS DEMANDÉES POUR LE DÉPÔT DE PROJET POUR UNE DEMANDE DE SOUTIEN FINANCIER - PRÉLIMINAIRE**

Les soumissionnaires de projet devront soumettre ces informations pour déposer une demande de soutien financier :

### **Identification de l'école :**

- Titre du projet,
- Nom et prénom de la personne-ressource,
- Nom de l'école,
- Adresse complète de l'école,
- Adresse courriel,
- Numéro de téléphone,
- Type d'école (primaire ou secondaire),
- Numéro d'établissement scolaire,
- Nom du Centre de services scolaire associé,
- Région,
- Indice de défavorisation de l'école.

### **Description du projet :**

- Description sommaire du projet;
- Description des objectifs du contexte et des enjeux du projet : portrait du milieu, clientèle visée (âge et nombre d'élèves), horaire d'exploitation prévu, éléments de contexte particuliers, activités pédagogiques complémentaires, etc.;
- Quelles sont vos stratégies d'accès et d'achat d'aliments frais, sains et locaux?;
- Date de début et de fin du projet;
- Nombre d'élèves rejoints;
- Inscription du projet au programme éducatif ou aux objectifs de l'école.

### **Cibles d'achat d'aliments québécois :**

- Montant annuel alloué à l'achat d'aliments locaux,
- Pourcentage prévu d'achats d'aliments locaux,
- Fréquence de l'offre.

### **Programmation du projet :**

- Planification des activités du projet, non seulement dans un échéancier détaillant les différentes étapes de conception et de réalisation du projet (les dates de début et de fin et les travaux à entreprendre), mais également en estimant les quantités d'aliments nécessaires à la réalisation de chacune d'entre elles;
- Critères d'évaluation de la réussite du projet.

### **Équipe projet et plan partenarial :**

- Liste des membres de l'équipe projet (compétences des porteurs dans le domaine), des responsabilités de chacun au regard de la réalisation du projet, nom de l'organisation de provenance;
- Nombre de fournisseurs locaux connus;
- Nom des fournisseurs identifiés;
- Identification de(s) organisme(s) partenaire(s) impliqué(s) dans la réalisation du projet, rôle sommaire de chacun et en complémentarité avec le porteur de projet;
- Description de l'implication bénévole (s'il y a lieu).

### **Budget du projet :**

- Coût total du projet et autres sources de financement;
- Ventilation des dépenses (budget prévisionnel).

## **ANNEXE 2 | CRITÈRES D'ANALYSE DES PROJETS CONJOINTS IMPULSION ET APPEL DE PROJETS**

### **L'ÉQUIPE**

- Le projet est ancré dans la réalité de l'école et répond aux besoins du milieu.
- Les membres de l'école sont placés au centre de l'élaboration et de la gestion du projet.
- La direction de l'école est impliquée dans le projet et les objectifs lui sont imputables.
- L'équipe est formée des membres de l'équipe-école et est représentée par différents types de services (équipe de soutien, enseignants, service de garde...).
- L'équipe prévoit impliquer les élèves dans les étapes de mise en œuvre du projet et considérer leur expérience pour adapter/améliorer le projet.
- Le projet est enraciné dans la communauté en impliquant différents partenaires communautaires.

### **PERTINENCE DU PROJET**

- Le projet répond à une problématique liée à cet appel de projets et a pour objectif d'encourager les jeunes à adopter de saines habitudes de vie par le biais d'une offre alimentaire fraîche, saine et locale, tout en favorisant l'éducation et la sensibilisation.
- Le projet présente un circuit complet, du champ jusqu'à l'assiette, grâce à des activités éducatives, dont la production de nourriture (jardinage, aquaponie, ateliers de transformation ou de conservation).
- L'approvisionnement et l'achat local sont priorités. L'école a développé des partenariats avec des producteurs agricoles et des transformateurs artisans de proximité afin d'assurer cet approvisionnement.
- L'offre alimentaire est présentée aux élèves sur une base régulière toute l'année et l'école en fait la promotion.
- Le projet propose des ancrages concrets dans son milieu en mettant à contribution des partenaires d'autres secteurs de la communauté. Les membres du personnel de l'école sont impliqués et ont le soutien des gestionnaires.
- Le projet prévoit la mise en place de mesures liées à la salubrité, aux allergènes et aux enjeux sanitaires.
- Le projet propose des activités pédagogiques pertinentes aux élèves.
- Le projet prévoit se doter d'une cible (%) d'achat d'aliments québécois et la cible projetée est réaliste.

## **INNOVATION**

- La solution proposée est nouvelle et originale et/ou répond plus efficacement avec plus d'impact à la problématique de départ.
- Le projet intègre une ou plusieurs technologies (ex. : un laboratoire agricole avec de l'équipement ou des techniques agricoles hors du commun; une application pour trouver et sauver les légumes moches, distribuer les invendus; la visite virtuelle d'une ferme avec des casques de réalité virtuelle).

## **IMPACT**

- Le projet apporte un dynamisme important dans son milieu et est générateur d'impact social.
- Le projet cible les achats d'aliments québécois.
- Le projet rejoint un nombre significatif de personnes (milieu, communauté, ville, région).
- Il est possible de constater des résultats concrets dès la première année de réalisation.

## **FAISABILITÉ**

- Les porteurs ont les ressources financières, matérielles et humaines pour réaliser le projet.
- Le projet démontre sa viabilité à long terme et possède des critères d'évaluation du succès.
- Le projet est intégré au projet éducatif et aux objectifs de l'école.
- L'équipe projet trouve des solutions concrètes et réalistes aux défis vécus.
- Le budget et le calendrier du projet sont réalistes et bien détaillés.
- D'autres sources financières sont prévues au projet.

## **ÉVALUATION GÉNÉRALE**

- Le dossier de candidature est clair, pertinent et le niveau d'information suffisant pour bien comprendre le projet dans son ensemble.
- Le projet se réalise avant le 23 mars 2023.

## **CRITÈRES POUR DÉPARTAGER LES PROJETS**

- Est-ce que le projet démontre une préoccupation à l'égard des clientèles vulnérables?
- Est-ce que le projet démontre une préoccupation en lien avec le développement durable? (Objectifs de développement durable de l'ONU)

## ANNEXE 3 | CE QU'IMPLIQUE L'ACCOMPAGNEMENT D'ÉQUITERRE

ACTIVITÉS	
3 RENCONTRES VIRTUELLES DE 3 h	OBJECTIFS
<ul style="list-style-type: none"> <li>□ Activité de formation sur le démarrage du projet.</li> <li>□ Activité de formation et de réseautage sur la mise en place du projet et son fonctionnement.</li> <li>□ Ateliers de formation thématique (approvisionnement local avec des producteurs ou des regroupements de producteurs, éducation alimentaire, dont activités culinaires et jardins pédagogiques).</li> <li>□ Activité de réflexion et de réseautage sur les enjeux de la pérennisation.</li> <li>□ Atelier de codéveloppement sur les solutions qui contribuent à la pérennisation.</li> <li>□ Outils d'évaluation du projet.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ Donner les bases de la gestion de projet.</li> <li>□ Présenter des modèles de développement de projets.</li> <li>□ Présenter des outils pour s'approvisionner localement.</li> <li>□ Présenter les obligations des écoles en matière d'hygiène et de salubrité alimentaires.</li> <li>□ Favoriser le transfert d'expertise et de connaissances entre les écoles.</li> <li>□ Donner des outils aux écoles pour consolider leur projet.</li> <li>□ Analyser les enjeux de la pérennisation.</li> <li>□ Trouver ensemble des solutions innovantes afin de pérenniser le projet des écoles.</li> <li>□ Présenter les outils d'évaluation du projet.</li> </ul>
ACCOMPAGNEMENT PERSONNALISÉ	OBJECTIF
<ul style="list-style-type: none"> <li>□ Rencontre(s) de soutien-conseil pour l'équipe projet.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ Offrir un accompagnement personnalisé aux écoles.</li> </ul>

# 100°

UNE INITIATIVE DE :

**M361** |||

**MOTEUR  
D'IMPACT  
SOCIAL**

Partenaire  
financier

Québec 

Partenaires  
de réalisation

équiterre

 **AU MENU**