

RECUEIL DE PRATIQUES

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE EN MILIEU SCOLAIRE

Projets inspirants en Outaouais

Novembre 2025

Nous tenons à remercier les porteurs de projets qui ont généreusement partagé leur expertise, ainsi que toutes les personnes qui s'engagent activement pour améliorer la sécurité alimentaire en milieu scolaire.

Activité de réseautage en sécurité alimentaire

Volet milieu scolaire

Centre intégré
de santé
et de services sociaux
de l'Outaouais

Québec

Enseignement
supérieur

Québec

Ministère
de l'Éducation

Québec



Table de Concertation sur la
Faim et le Développement
Social de l'Outaouais

UQO
UNIVERSITÉ
DU QUÉBEC
EN OUTAOUAIS

 COMMISSION SCOLAIRE
WESTERN QUÉBEC
SCHOOL BOARD

Centre
de services scolaire
au Cœur-des-Vallées
Québec

Centre
de services scolaire
des Draveurs
Québec

Centre
de services scolaire
des Hauts-Bois-
de-l'Outaouais
Québec

Centre
de services scolaire
des Portages-
de-l'Outaouais
Québec

Un document préparé par les membres du sous-comité en sécurité alimentaire de la Conférence administrative régionale en Développement social.

CAR-DS-SA

Afin d'alléger le texte, le masculin est utilisé comme genre neutre ; il inclut toutes les personnes, sans distinction.

TABLE DES MATIÈRES

- 1.** INTRODUCTION
- 2.** PROJETS EN MILIEU
SCOLAIRE PRIMAIRE
- 3.** PROJETS EN MILIEU
SCOLAIRE SECONDAIRE
- 4.** PROJETS EN MILIEU
SCOLAIRE POST-SECONDAIRE
- 5.** RESSOURCES
COMPLÉMENTAIRES
- 6.** CONCLUSION

INTRODUCTION

«Tous les enfants méritent d'apprendre, de grandir et de réaliser leur plein potentiel. Mais c'est difficile de faire cela quand on a faim.»

- L'honorable Jenna Sudds, Ministre fédérale de la Famille, des Enfants et du Développement social, (2023-2025)

Le 14 mars 2024, la communauté scolaire et les acteurs en sécurité alimentaire de l'Outaouais se sont réunis dans le cadre d'une demi-journée de réseautage axée sur le partage de bonnes pratiques en milieu scolaire. Cet événement, organisé dans le cadre des travaux du sous-comité de travail en sécurité alimentaire du comité de développement social de la Conférence administrative régionale de l'Outaouais (CAR-DS), visait à souligner des projets novateurs, favoriser les échanges et inspirer de nouvelles initiatives au sein des écoles primaires et secondaires, des centres de formation pour adultes, des cégeps et de l'université.

Afin de prolonger les apprentissages et de faciliter l'implantation de projets en sécurité alimentaire scolaire, ce document présente une série de fiches descriptives d'initiatives porteuses découvertes lors de l'événement. Ces fiches visent à aider les acteurs du milieu scolaire à mieux comprendre les projets existants, à s'approprier les bonnes pratiques et à trouver l'inspiration pour développer ou bonifier leurs propres initiatives.

Au-delà du partage d'expertise, cet événement a révélé la force du collectif et le potentiel transformateur de l'engagement en matière de sécurité alimentaire en milieu scolaire. Chaque initiative présentée témoigne de la créativité, de la résilience et du désir profond d'offrir aux jeunes un environnement nourrissant sur le plan physique mais bien au-delà. En parcourant ces fiches, nous vous invitons à puiser des idées, à rêver grand et à imaginer comment, ensemble, nous pouvons bâtir des milieux d'apprentissage plus équitables, solidaires et durables.

UN GUIDE EN DEUX PARTIES

LES PROJETS

Cette section présente une série de fiches descriptives, organisées selon le niveau scolaire (primaire, secondaire et post-secondaire), mettant de l'avant des initiatives concrètes menées dans différents milieux. Chaque fiche détaille les objectifs, le fonctionnement, les défis rencontrés et les conditions gagnantes propres à chaque projet.

LES RESSOURCES COMPLÉMENTAIRES

Pour accompagner la mise en œuvre des projets, cette section recense les ressources disponibles en Outaouais afin d'appuyer les établissements scolaires dans leurs démarches.



2. PROJETS EN MILIEU SCOLAIRE PRIMAIRE

NOURRIR TOUS NOS ENFANTS CHAQUE JOUR

QUEEN ELIZABETH ELEMENTARY SCHOOL, KAZABAZUA

MRC DE LA VALLÉE -DE-LA-GATINEAU
RLS DE LA VALLÉE-DE-LA-GATINEAU
CSS WESTERN QUÉBEC SCHOOL BOARD

CONTEXTE ET OBJECTIFS

Cette initiative répond aux besoins alimentaires des enfants des communautés de Low, Venosta, Lac Ste-Marie, Kazabazua, Danford et Gracefield. Grâce à l'implication de bénévoles et au soutien de la communauté, des repas sont préparés et servis dans un cadre accueillant et inclusif.

DESCRIPTION ET MISE EN OEUVRE

- Organisation de repas gratuits 1 à 2 fois par semaine (petits-déjeuners et repas complets).
- Préparation et service assurés par des bénévoles.
- Menus variés et équilibrés, adaptés aux goûts et aux besoins des enfants.
- Participation active des parents et de la communauté.

PARTENAIRES

- Wakefield Food Pantry
- Subvention-Choix du Président



FACTEURS DE SUCCÈS ET DÉFIS RENCONTRÉS

Conditions gagnantes

- Cuisine bien équipée pour préparer des repas en quantité suffisante.
- Menus attrayants pour encourager la participation des enfants.
- Engagement communautaire fort et mobilisation des bénévoles.

Défis à surmonter

- Absences fréquentes des enfants, rendant la planification plus difficile.
- Réticence face à de nouveaux aliments, demandant des ajustements au menu et des stratégies d'éducation alimentaire.

BUDGET ET FINANCEMENT

- Montage financier : subventions et dons (ex. : Wakefield Food Pantry, Subvention-Choix du Président).

COORDONNÉES

- Nom de la porteuse de projet : Alana Albert
- Courriel : aalbert@wqsb.qc.ca
- Téléphone : 819 467-2865
- Site web : <https://queenelizabeth.westernquebec.ca>
- Adresse : 9 rue Begley, Kazabazua, QC J0X 1X0



**Queen Elizabeth
Elementary School**

LA CANTINE POUR TOUS

ÉCOLE PRIMAIRE DE LAC-DES-FÉES, GATINEAU

VILLE DE CATINEAU

RLS DE GRANDE-RIVIÈRE - HULL - GATINEAU

CSS DES PORTAGES-DE-L'OUTAOUAIS

CONTEXTE ET OBJECTIFS

Le programme vise à améliorer la sécurité alimentaire des élèves du primaire tout en éliminant la stigmatisation liée au soutien alimentaire. Basé sur un modèle de prix flexible, il permet à chaque famille de contribuer selon ses moyens, de façon confidentielle. Le projet est déployé à travers plusieurs régions du Québec grâce à un réseau de membres certifiés qui assurent la production et la livraison des repas.

DESCRIPTION ET MISE EN OEUVRE

- Les organismes membres qui assurent la production des repas sont certifiés et accrédités par La Cantine pour tous, garantissant la conformité aux meilleures pratiques alimentaires (Guide alimentaire canadien et Politique-cadre Pour un virage santé à l'école du MEQ).
- Les repas sont préparés localement et livrés directement dans les écoles participantes.
- **L'école joue un rôle clé dans l'implantation du service :**
 - Communication initiale avec les familles grâce à une trousse fournie.
 - Distribution des repas généralement assurée par le personnel du service de garde, par groupe de dîner.
- **La Cantine pour tous coordonne l'ensemble du projet :**
 - Gestion de la plateforme de commande.
 - Traitement des transactions (contributions parentales, rétribution des traiteurs).
 - Soutien logistique et administratif auprès des écoles.
 - Communication continue avec les parents (rappels, alertes, infolettres).
 - Service à la clientèle (téléphone et courriel).
 - Suivi de la qualité et inspections régulières auprès des membres et dans les écoles.
 - Des rapports de distribution sont produits pour les écoles, selon leurs groupes de dîner, et un accompagnement est offert tout au long de l'année, y compris en cas de besoins urgents pendant l'heure du dîner.

PARTENAIRES

- Moisson Outaouais, membre de La Cantine pour tous
- Autres membres et partenaires divers affiliés à la Cantine pour tous
- ([Liste des partenaires](#))

RESSOURCES HUMAINES ET BÉNÉVOLAT

- Ressources humaines variables selon les membres : chefs, cuisiniers, livreurs.
- Au moins une personne dédiée à la distribution dans les écoles.
- Certaines écoles peuvent faire appel à des bénévoles pour appuyer la distribution.

FACTEURS DE SUCCÈS ET DÉFIS RENCONTRÉS

Conditions gagnantes

- Adhésion d'organismes partenaires répondant à des critères de qualité rigoureux (certification, conformité nutritionnelle, logistique fiable).
- Implication proactive des écoles, favorisant une mise en œuvre fluide du service.
- Participation du personnel scolaire, notamment du service de garde, dès les premières étapes du projet.
- Partenariats ancrés dans les communautés locales, assurant une offre alimentaire adaptée et de qualité.
- Accessibilité universelle des repas, sans stigmatisation.
- Allègement des responsabilités administratives pour les établissements scolaires grâce à une coordination centralisée.

Défis à surmonter

- Joindre efficacement les familles les plus vulnérables et les encourager à participer au programme.
- Maintenir un équilibre financier durable malgré les contributions variables.
- Optimiser la diffusion d'information pour renforcer la visibilité et l'engagement parental.

**La Cantine
POUR TOUS**

BUDGET ET FINANCEMENT

- Participation sans frais pour les écoles.
- Quelques frais matériels possibles (transport et manutention des repas à l'école).
- **Financement assuré par :**
 - Le ministère de l'Éducation du Québec.
 - Des partenaires financiers et donateurs.
 - Les contributions volontaires des familles (1 \$ à 6 \$ par repas selon les moyens pour l'année 2024-2025).

TÉMOIGNAGE ET IMPACT DU PROJET

- Augmentation du nombre de repas commandés depuis la mise en œuvre.
- Amélioration des liens avec les parents d'élèves.
- Renforcement du sentiment d'inclusion et d'accessibilité au sein de l'école.

COORDONNÉES

- **Pour les organismes intéressés à participer au programme :**
 - Nom : Benoît Deshayes
 - Fonction : responsable du développement
 - Courriel : benoit@lacantinepourtous.org
- **Pour les écoles :**
 - Courriel : ecole-outaouais@lacantinepourtous.org
 - Téléphone général : 833 437-0958
 - Site web : <https://commander.lacantinepourtous.org/>
 - Adresse : 5455 avenue de Gaspé, Montréal, QC H2T 3B3



MINI-CHEF

ÉCOLE PRIMAIRE PIERRE ELLIOTT TRUDEAU, GATINEAU

VILLE DE GATINEAU

RLS DE GRANDE-RIVIÈRE - HULL - GATINEAU

CSS WESTERN QUÉBEC SCHOOL BOARD

CONTEXTE ET OBJECTIFS

Le projet offre aux élèves une immersion complète dans le domaine de la nutrition, de la conception des repas jusqu'à la gestion des déchets alimentaires par le compostage. Il vise à initier les enfants à la cuisine et à une alimentation saine, tout en intégrant des apprentissages transversaux en mathématiques, en français et en éducation physique. Ce programme encourage l'implication des élèves, du personnel enseignant et des familles, dans une approche éducative participative et communautaire.

DESCRIPTION ET MISE EN OEUVRE

- Le projet se tient une à deux fois par mois, avec une période de planification préalable.
- Un enseignant volontaire prend en charge l'activité avec sa classe, du début à la fin.
- Les élèves participent activement à chaque étape du processus :
 - Ils conçoivent et sélectionnent un menu équilibré, en visant l'inclusion d'au moins cinq fruits ou légumes.
 - Ils assurent la promotion du menu auprès de toute l'école.
 - Ils préparent les repas, en font le service, puis participent au nettoyage et à la gestion des déchets (recyclage et compostage).
- Les repas sont offerts à prix modique aux élèves et au personnel de l'école.
- Les profits générés sont entièrement réinvestis dans des activités éducatives et des sorties scolaires.
- Dès septembre 2025, les activités se dérouleront dans une nouvelle cuisine pédagogique conçue pour l'enseignement culinaire.

PARTENAIRES

- Community Learning Center (CLC)
- Loblaws (Breakfast for Learning)
- Desjardins (Hydroponie)
- Lions International (équipement pour bar à smoothie)
- World Wildlife Fund (Jardin des 5 sens)
- Ricardo, Lab-École
- De la ferme à la cafétéria

FACTEURS DE SUCCÈS ET DÉFIS RENCONTRÉS

Conditions gagnantes

- Mise en place progressive du projet malgré des conditions matérielles limitées au départ. Les premières activités se déroulaient dans un corridor avec des électroménagers de base, et les cuissons se faisaient en classe.
- Soutien d'un chef certifié MAPAQ, qui assure également l'approvisionnement en denrées.
- Amélioration significative des infrastructures avec l'arrivée d'une cuisine-classe entièrement équipée, maintenant utilisée pour les ateliers.
- Communication claire avec le personnel enseignant concernant les objectifs du projet et le rôle de chacun.
- Répartition structurée des responsabilités entre les élèves (affichage des menus, préparation, service, nettoyage, compostage), favorisant l'implication et l'autonomie.

Défis à surmonter

- Ressources limitées : un manque de personnel et de budget empêche le projet de se développer pleinement. Une coordination dédiée serait nécessaire pour assurer sa continuité.
- Perte de direction : la pandémie, les travaux dans l'école et la hausse des coûts ont détourné le projet de ses objectifs pédagogiques initiaux, au profit de recettes simples utilisées comme campagne de financement.
- Relance prévue : dès septembre 2025, une cuisine-classe entièrement équipée permettra de recentrer le projet sur sa mission éducative et nutritionnelle.

RESSOURCES HUMAINES ET BÉNÉVOLAT

- Environ 3 à 4 personnes mobilisées par activité : enseignant, chef certifié, aide à la classe, parents bénévoles.
- Environ 5 heures de travail en cuisine et 2 heures en classe et tâches administratives.
- Participation occasionnelle d'invités externes lors des débuts du projet.

BUDGET ET FINANCEMENT

- Environ 200 \$ à 300 \$ par activité, selon le menu sélectionné.
- Financement par subventions (Breakfast for Learning) et partenariats.
- Recettes générées par la vente des repas.
- Les profits sont réinvestis dans les activités et sorties éducatives des groupes participants.

TÉMOIGNAGE ET IMPACT DU PROJET

Les enfants sont engagés, adorent partager et servir leurs amis. Une fierté en ressort et même des enfants demandent de cuisiner ou s'impliquer davantage à la maison.

COORDONNÉES

- Nom : Catherine Lesage et Joy Sparling
- Fonction : enseignante en éducation physique et chef scolaire
- Organisme : Pierre Elliott Trudeau Elementary School
- Courriel : clesage@wqsb.qc.ca
- Téléphone : 819 777-8600



École primaire
Pierre Elliott Trudeau
Elementary School



3. PROJETS EN MILIEU SCOLAIRE SECONDAIRE

NO STUDENTS HUNGRY (NOSH)

HADLEY PHILEMON WRIGHT HIGH SCHOOL, GATINEAU

VILLE DE GATINEAU

RLS DE GRANDE-RIVIÈRE - HULL - GATINEAU

CSS WESTERN QUÉBEC SCHOOL BOARD

CONTEXTE ET OBJECTIFS

Le programme a pour objectif de fournir des dîners gratuits aux élèves tout en leur enseignant des compétences culinaires et de jardinage. L'initiative vise à répondre aux besoins alimentaires des élèves du programme WOTP (Work-Oriented Training Path) et d'autres étudiants ayant des besoins spécifiques.

DESCRIPTION ET MISE EN OEUVRE

- Organisation de cours de cuisine et d'ateliers de jardinage.
- Planification des menus et gestion des ressources alimentaires.
- Participation active des élèves dans la préparation et la distribution des repas.
- Utilisation de produits québécois et promotion d'une alimentation locale.

PARTENAIRES

- De la ferme à la cafétéria.

BUDGET ET FINANCEMENT

- Montage financier : subventions, bourses et autres sources de financement à explorer.

FACTEURS DE SUCCÈS ET DÉFIS RENCONTRÉS

Conditions gagnantes

- Utilisation de produits québécois pour favoriser une alimentation saine et durable.
- Apprentissage des compétences culinaires et de jardinage dans un cadre éducatif.
- Implication des élèves dans toutes les étapes du programme, renforçant leur engagement et leur autonomie.

Défis à surmonter

- Difficulté à trouver des distributeurs offrant des services de livraison adaptés.
- Manque de flexibilité des bourses pour l'achat des denrées alimentaires.
- Espace et équipements de cuisine parfois insuffisants pour répondre aux besoins du programme.

COORDONNÉES

- Noms des porteurs du projet : Correne Giles et Susie Leamen
- Site web : <https://hadleyphilemon.westernquebec.ca/school-life/nosh-no-student-hungry/>
- Adresse : 80 rue Daniel-Johnson, Gatineau, QC J8Z 1S3
- **Correne Giles**
 - Courriel : cgiles@wqsb.qc.ca
 - Téléphone : 819 776-3158 poste 439031
- **Susie Leamen**
 - Courriel : susieleamen@wqsb.qc.ca



MCEC COMMUNITY KITCHEN

CENTRE DE FORMATION CONTINUE DE MANIWAKI

MRC DE LA VALLÉE-DE-LA-GATINEAU

RLS DE LA VALLÉE-DE-LA-GATINEAU

CSS WESTERN QUÉBEC SCHOOL BOARD

CONTEXTE ET OBJECTIFS

Le projet vise à offrir une alimentation saine et accessible aux étudiants et à la communauté locale tout en favorisant l'apprentissage culinaire et la solidarité communautaire. Ce programme permet aux étudiants de bénéficier de repas équilibrés et d'acquérir des compétences en cuisine tout en contribuant à des dons alimentaires pour des organismes locaux.

DESCRIPTION ET MISE EN OEUVRE

- Planification et organisation des repas :
 - Petits-déjeuners servis quotidiennement aux étudiants.
 - Collations accessibles via un système de monnaie scolaire.
 - Déjeuners communautaires hebdomadaires préparés en rotation par des paires d'étudiants.
- Encadrement des étudiants :
 - Formation culinaire bimensuelle offerte par Carrefour Jeunesse.
 - Attribution de crédits aux étudiants pour leur participation active à la gestion des repas.
- Implication communautaire :
 - Organisation de dons alimentaires mensuels à des organisations locales.

PARTENAIRES

- Centre Aide
- Carrefour Jeunesse

RESSOURCES HUMAINES ET BÉNÉVOLAT

- Responsables : personnel du centre, étudiants bénévoles
- Participation des étudiants à la gestion des repas et des dons alimentaires.

FACTEURS DE SUCCÈS ET DÉFIS RENCONTRÉS

Conditions gagnantes

- Finaliste du défi OSEntreprendre, démontrant l'innovation et l'impact du projet.
- Capacité de répondre rapidement aux urgences, comme l'assistance alimentaire fournie lors de l'évacuation des résidents de Rapid Lake en raison des feux de forêt.
- Approvisionnement régulier garantissant la continuité des services alimentaires.
- Collaboration efficace avec des partenaires locaux pour renforcer le soutien alimentaire et logistique.
- Formation des étudiants en cuisine et gestion alimentaire, incluant des compétences en budgétisation et achats en épicerie.
- Effet multiplicateur du projet, permettant d'étendre le soutien alimentaire à d'autres régions, notamment par le biais des écoles partenaires.

Défis à surmonter

- Répondre à la demande croissante de repas et de services alimentaires.
- Assurer la durabilité financière du projet et l'obtention de subventions à long terme.
- Faire face à l'augmentation des coûts alimentaires et assurer une budgétisation adéquate.

BUDGET ET FINANCEMENT

- Montage financier : subventions de Centraide Outaouais et Carrefour Jeunesse, bourses et autres sources de financement à explorer.

COORDONNÉES

- Téléphone : 819 449-7922
- Site web : <https://westernquebec.ca/new-community-kitchen-project-at-hull-adult-education-centre/>
- Adresse : 211 rue Henri-Bourassa Maniwaki, QC J9E 1E4





4. PROJETS EN MILIEU SCOLAIRE POST-SECONDAIRE

FRIGOS-PARTAGE

CÉGEP DE L'OUTAOUAIS, GATINEAU

VILLE DE GATINEAU
RLS DE GRANDE-RIVIÈRE - HULL - GATINEAU

CONTEXTE ET OBJECTIFS

Cette initiative a été développée pour répondre aux besoins pressants des étudiants vivant des situations de précarité alimentaire ou financière. Elle vise à rendre accessible de la nourriture et des produits de première nécessité tout au long de la session, de façon simple et respectueuse, pour tous les étudiants qui en ont besoin. Le projet est implanté sur les campus Gabrielle-Roy et Félix-Leclerc.

DESCRIPTION ET MISE EN OEUVRE

- Des achats sont effectués pour créer des trousse alimentaires composées de repas complets (déjeuner, dîner, souper).
- Chaque étudiant peut prendre une trousse selon ses besoins, avec une limite d'une par personne.
- Des produits d'hygiène corporelle sont également mis à disposition.
- Le frigo est réapprovisionné chaque semaine selon les disponibilités.
- Un soutien d'urgence est également offert par la Fondation du Cégep de l'Outaouais, notamment sous forme de cartes-cadeaux d'une valeur de 200 \$ à 400 \$, permettant aux étudiants les plus démunis de faire une épicerie complète.

PARTENAIRES

- Fondation du Cégep de l'Outaouais
- Vie étudiante
- Aide financière aux études
- Comité alimentation
- PESO
- RCCG

RESSOURCES HUMAINES

- Nombre de personnes impliquées : 3
- Corps d'emploi : 2 techniciennes et 1 employé professionnel
- Temps investi : environ 60 heures par session (incluant le magasinage).

FACTEURS DE SUCCÈS ET DÉFIS RENCONTRÉS

Conditions gagnantes

- Infrastructure adéquate, incluant des équipements adaptés pour le stockage et la distribution.
- Planification rigoureuse et organisation efficace.
- Respect des normes d'hygiène et de salubrité.

Défis à surmonter

- Maintien d'un approvisionnement alimentaire constant et fiable.
- Contraintes de temps pour l'équipe responsable.

BUDGET ET FINANCEMENT

- Budget requis : 5 000 \$

TÉMOIGNAGE ET IMPACT DU PROJET

« Ce projet aide certains de nos étudiants à combler des carences alimentaires. Lorsque nous mettons de la nourriture, nous avons vu des attroupements de jeunes venir se servir dans la bonne humeur et le respect. De plus, cela a ouvert la porte à des étudiants qui sont vraiment démunis à savoir que nous offrons ce service. Nous avons toujours quelque chose à disposition pour les étudiants qui viennent à notre bureau n'ayant pas mangé de la journée. »

COORDONNÉES

- Nom de la porteuse de projet : Marie-France Matte
- Fonction : responsable de l'aide financière aux études
- Courriel : marie-france.matte2@cegepoutaouais.qc.ca
- Téléphone : 819 770-4012 poste 6044



ATELIERS CULINAIRES

CÉGEP DE L'OUTAOUAIS, GATINEAU

VILLE DE GATINEAU

RLS DE GRANDE-RIVIÈRE - HULL - GATINEAU

CONTEXTE ET OBJECTIFS

Le projet vise à bonifier les initiatives existantes en dépannage alimentaire en favorisant l'autonomie des personnes étudiantes. Il s'articule autour d'ateliers culinaires, intégrés à une approche éducative, durant lesquels les participants cuisinent seuls ou en groupe, puis repartent avec les plats préparés.

DESCRIPTION ET MISE EN OEUVRE

- Les ateliers ont lieu durant la pause commune du mercredi (11h15 à 13h30) dans les cuisines du programme Techniques de diététique. Chaque session comprend un minimum de trois ateliers, avec l'objectif d'en augmenter la fréquence.
- Les recettes sont choisies à l'avance, les denrées commandées, puis une promotion ciblée est faite pour inviter les étudiants à s'inscrire.
- L'animation est assurée par des étudiants en techniques de diététique, accompagnés d'une enseignante. Les ateliers accueillent entre 20 et 25 participants.

PARTENAIRES

- Fondation du Cégep de l'Outaouais
- PESO
- Vie étudiante
- Aide financière aux études
- Comité alimentation



RESSOURCES HUMAINES

- 2 étudiants : rémunérés pour l'animation des ateliers culinaires (à raison de 3 heures par atelier donné).
- 1 enseignante en techniques de diététique : libérée à hauteur de 0,2 ETC par année pour organiser, planifier et superviser le projet des ateliers culinaires.
- 1 personne de l'équipe de Vie étudiante : impliquée dans la promotion du projet, notamment en lien avec les frigos-partage, qui sont également gérés par la Vie étudiante.

FACTEURS DE SUCCÈS ET DÉFIS RENCONTRÉS

Conditions gagnantes

- Accès à une cuisine professionnelle bien équipée (réfrigérateur, congélateur, espace de travail et de rangement).
- Participation étudiante active favorisant un apprentissage pratique et une ambiance conviviale.

Défis à surmonter

- Manque d'espace de rangement pour le matériel et les denrées.
- Temps limité pour l'organisation et la logistique des ateliers.
- Besoin d'un financement stable pour couvrir les frais liés à l'achat des denrées et à la libération du personnel enseignant.

BUDGET ET FINANCEMENT

- Budget requis : 1 000 \$ par atelier.

TÉMOIGNAGE ET IMPACT DU PROJET

« Les participants développent leur autonomie alimentaire dans une ambiance agréable et détendue. L'approche permet d'acquérir des compétences utiles tout en répondant à un besoin concret. »

COORDONNÉES

- Nom de la porteuse de projet : Catherine Plaziac
- Courriel : catherine.plaziac@cegepoutaouais.qc.ca
- Téléphone : 819 770-4012 poste 2439

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

CÉGEP HERITAGE COLLEGE, GATINEAU

VILLE DE GATINEAU
RLS DE GRANDE-RIVIÈRE - HULL - GATINEAU

CONTEXTE ET OBJECTIFS

Le programme a pour mission d'offrir un soutien alimentaire aux étudiants en réduisant le gaspillage alimentaire, en fournissant une aide financière et en favorisant le bien-être physique et mental des étudiants. L'initiative vise à améliorer la réussite académique en assurant un accès stable à une alimentation saine et abordable.

Ce projet s'articule en plusieurs phases complémentaires, dont :

- Un frigo partage, accessible aux étudiants.
- Des machines distributrices offrant des options alimentaires à prix réduit.
- Une section garde-manger pour des aliments de première nécessité.
- Des tours à jardin pour encourager l'autonomie alimentaire.
- Un café étudiant, géré par et pour les étudiants.

DESCRIPTION ET MISE EN OEUVRE

- Organisation des initiatives :
 - Approvisionnement régulier des frigos avec des aliments de base.
 - Distribution de paniers de denrées avant les congés scolaires.
 - Ateliers de préparation de repas pour enseigner des compétences culinaires aux étudiants.
 - Service des repas et entretien des infrastructures gérés avec l'aide de bénévoles.

PARTENAIRES

- PESO

RESSOURCES HUMAINES ET BÉNÉVOLAT

- Participation des étudiants bénévoles pour la gestion des frigos, la préparation et le service des repas.

FACTEURS DE SUCCÈS ET DÉFIS RENCONTRÉS

Conditions gagnantes

- Réduction du gaspillage alimentaire grâce à une gestion optimisée des ressources.
- Implication des étudiants dans la gestion du programme pour renforcer leur engagement.
- Collaboration avec des partenaires locaux pour diversifier l'offre alimentaire.

Défis à surmonter

- Assurer la pérennité et la continuité de l'approvisionnement.
- Maintenir des standards élevés en matière de qualité et de bonnes pratiques alimentaires.
- Encourager une participation active et constante des bénévoles.

BUDGET ET FINANCEMENT

- Montage financier : subventions, revenus générés par les machines distributrices et autres sources de financement à explorer.

COORDONNÉES

- Nom du porteur du projet : Direction des Services aux étudiants
- Courriel : sservices@cegep-heritage.qc.ca
- Adresse : 325 boul. de la Cité-des-Jeunes, Gatineau, QC J8Y 6T3

CAMPUS NOURRICIER

UNIVERSITÉ DU QUÉBEC EN OUTAOUAIS, GATINEAU

VILLE DE GATINEAU
RLS DE GRANDE-RIVIÈRE - HULL - GATINEAU

CONTEXTE ET OBJECTIFS

Le projet Campus nourricier est une initiative issue du partenariat entre l'UQO et le Regroupement des cuisines collectives de Gatineau (RCCG). Il a vu le jour à l'automne 2022 pour répondre à l'enjeu d'insécurité alimentaire sur les campus universitaires, situés dans un désert alimentaire. L'objectif est de favoriser l'accessibilité à une alimentation saine tout en créant des retombées sociales, éducatives et environnementales pour la communauté universitaire et les résidents des environs, en mettant à disposition du RCCG la cuisine du pavillon Lucien-Brault de l'UQO.

Le projet comprend plusieurs volets complémentaires :

- Cafétéria sociale : repas à coût modique offerts au pavillon Lucien-Brault grâce au travail du RCCG.
- Frigos-partage : réfrigérateurs approvisionnés à partir d'invendus récupérés en épicerie, accessibles à tous.
- Cuisines collectives : espaces de préparation alimentaire mis à disposition pour des activités communautaires.
- Ateliers culinaires : séances gratuites de formation en cuisine animées chaque session pour les étudiants.
- Expérience bénévole : accueil et formation d'étudiants en cuisine en échange de denrées alimentaires.



DESCRIPTION ET MISE EN OEUVRE

Une entente annuelle encadre l'utilisation par le RCCG d'une cuisine certifiée MAPAQ au pavillon Lucien-Brault. Ce partenariat permet la mise en œuvre de diverses actions culinaires (préparation de collations scolaires, tri des invendus, redistribution), tout en renforçant l'offre alimentaire du campus. L'entente et ses déclinaisons est coordonnée par le Bureau de développement durable et bénéficie du soutien de services internes de l'UQO.

PARTENAIRE DE MISE EN OEUVRE

- Regroupement des cuisines collectives de Gatineau (RCCG)

AUTRES PARTENAIRES

- Service des terrains et des bâtiments de l'UQO
- Table de concertation sur la faim et le développement social de l'Outaouais.

FINANCEMENT

- Le RCCG assure la gestion financière du projet à partir de subventions et d'autres sources externes.
- L'UQO contribue en offrant les installations nécessaires.
- Aucun budget opérationnel direct n'est prévu par l'université.

RESSOURCES HUMAINES ET BÉNÉVOLAT

- Équipe composée de cuisiniers, coordonnateurs et bénévoles, selon les besoins quotidiens.
- Les bénévoles reçoivent une formation à l'hygiène alimentaire et participent à la préparation et à la distribution des repas.
- Les heures varient selon l'envergure des activités et la disponibilité des étudiants.



FACTEURS DE SUCCÈS ET DÉFIS RENCONTRÉS

Conditions gagnantes

- Mise à disposition d'infrastructures alimentaires adaptées sans frais de location.
- Accès à des denrées via la récupération par le RCCG des invendus commerciaux.
- Engagement actif d'étudiants dans la gestion et les activités du projet.
- Animation régulière d'activités éducatives et pratiques.

Défis à surmonter

- Faible visibilité de la cafétéria, située dans un pavillon moins fréquenté.
- Variabilité de l'offre des repas liée à la nature des aliments récupérés.
- Difficulté à rejoindre certaines clientèles cibles sur l'ensemble du campus.
- Financement à stabiliser pour maintenir les ressources humaines et matérielles.

TÉMOIGNAGE ET IMPACT DU PROJET

« La présence du RCCG sur le campus permet de répondre concrètement à des besoins alimentaires, tout en favorisant l'apprentissage, la participation et la solidarité. »

COORDONNÉES

- Nom : Marie-Ève Turbide
- Fonction : coordonnatrice, Bureau de développement durable
- Courriel : bdd@uqo.ca
- Téléphone : 819 595-3900 poste 2005
- Site web : <https://uqo.ca/campusnourricier>
- Adresses :
 - 101 rue Saint-Jean-Bosco, Gatineau, QC J8Y 3G5
 - 283 boul. Alexandre-Taché, Gatineau, QC J8X 3X7



RCCG

Regroupement des cuisines
collectives de Gatineau

UQO
UNIVERSITÉ
DU QUÉBEC
EN OUTAOUAIS



5. LES RESSOURCES COMPLÉMENTAIRES

- [Wakefield Food Pantry](#)
- [Fondation le choix du président](#)
- [Cantine pour tous](#)
- [Moisson Outaouais](#)
- [Centres scolaires communautaires \(CSC\)](#)
- [De la ferme à la cafétéria](#)
- [Centraide Outaouais](#)
- [Regroupement des cuisine collectives de Gatineau \(RCCG\)](#)
- [Fondation du Cégep de l'Outaouais](#)
- [Pôle en enseignement supérieur de l'Outaouais \(PESO\)](#)
- [Deuxième récolte](#)
- [Mazon Canada](#)



Pour consulter d'autres ressources,
visitez le site web de la TCFDSO en
scannant le code QR ci-dessus.

CONCLUSION

Les initiatives présentées dans ce recueil illustrent l'engagement concret de divers milieux scolaires et leurs partenaires en faveur de la sécurité alimentaire. Leur mise en valeur permet de nourrir l'inspiration collective, d'encourager l'échange d'expertise et de renforcer l'action sur le terrain. Elles démontrent qu'il est possible, avec créativité et collaboration, de transformer les environnements d'apprentissage en espaces nourrissants, inclusifs et durable,

Afin de maintenir cette dynamique, il demeure essentiel de mobiliser les ressources et de favoriser la diffusion des pratiques porteuses. Le sous-comité de travail en sécurité alimentaire de la CAR-DS s'inscrit dans cette volonté. Par sa mission et son engagement, il soutient les efforts déployés et œuvre à en faire une priorité stratégique, en cohérence avec les besoins exprimés sur le terrain.

Le sous-comité réitère son engagement à soutenir les initiatives dans tous les contextes scolaires et à créer les conditions propices à des environnements plus équitables, accessibles et durables. Ensemble, nous pouvons bâtir des solutions collectives porteuses de changement pour l'avenir alimentaire de nos écoles, des milieux d'apprentissage où chaque geste compte et où l'innovation devient un levier de transformation sociale.

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE EN MILIEU SCOLAIRE

Projets inspirants en Outaouais



Activité de réseautage
en sécurité alimentaire

Volet milieu scolaire

POUR JOINDRE LE COMITÉ ORGANISATEUR

Marie-Eve Turbide

Cordonnatrice du Bureau de
développement durable de l'UQO



819 595-3900, poste 2005



<https://uqo.ca/developpement-durable>



BDD@uqo.ca

Anne-Martine Lafaille

Conseillère cadre spécialisée en
programmation de santé publique

Direction de santé publique

Centre intégré de santé et services sociaux de
l'Outaouais



anne-martinelafaille@ssss.gouv.qc.ca