



Table des matières

Sections

01. La mise en place de la formule adaptée
02. La rétroaction des milieux sur l'opération du programme
03. Annexes

SECTION 01

La mise en place



Pourquoi offrir une formule adaptée?

Lors de la fermeture des écoles en mars 2020, le Club a modulé ses opérations en collaborant avec des banques alimentaires et des organismes locaux œuvrant en sécurité alimentaire afin de continuer à joindre les enfants. En mai, quand le gouvernement du Québec a annoncé la réouverture des établissements de niveau primaire à l'extérieur du Grand Montréal, il était primordial pour le Club de recommencer à offrir des petits déjeuners nutritifs aux élèves qui retourneraient en classe. Trouver une solution pour que le **programme demeure nourrissant et rassurant tout en respectant les consignes sanitaires** était la priorité.

La codirectrice nationale des programmes explique la démarche dans une entrevue radio.



Écoutez l'entrevue radio

8 mai 2020 sur les ondes
d'Énergie 98.9 (0:45 à 12:15)

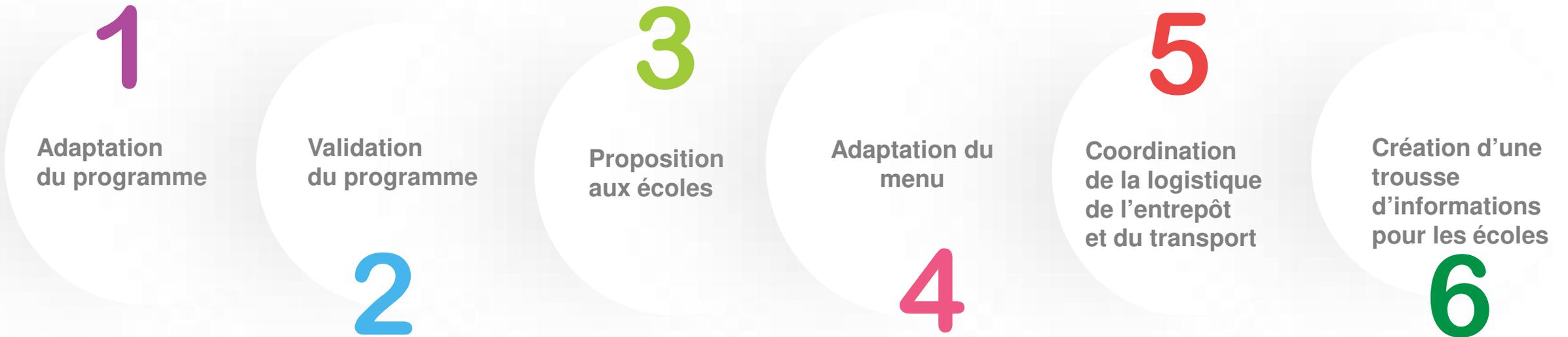


Marie-Josée Lapratte

Directrice des programmes
Club des petits déjeuners

Quelle a été la démarche de mise en place de la formule?

L'équipe du Club a collaboré avec ses partenaires pour développer et offrir une nouvelle formule adaptée. Voici un aperçu de leur travail en six grandes étapes.



En résumé, voici comment la formule adaptée diffère d'un programme habituel

Programme habituel

- ✓ **Menu** : Chaud, intermédiaire ou froid.
- ✓ **Préparation** : Aliments nécessitant pour la plupart une préparation avant le service (p. ex. : couper les fruits).
- ✓ **Lieu/service** : À table dans un local, en formule sac à lunch ou en classe.
- ✓ **Ressources humaines** : Une personne bénévole en chef ou une personne responsable provenant de l'équipe-école et une équipe de bénévoles pour aider à la préparation et au service.
- ✓ **Règles d'hygiène** : Règles en vigueur du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ).

Formule adaptée

- ✓ **Menu** : Menu froid servi en portions emballées individuellement.
- ✓ **Préparation** : Aliments nécessitant un minimum de préparation et de manipulation en raison des emballages individuels. Les denrées peuvent être regroupées ou non dans des sacs individuels et déposées dans des bacs.
- ✓ **Lieu/service** : En classe. Trois modèles de distribution des denrées aux élèves sont proposés de façon à respecter la distanciation de deux mètres.
- ✓ **Ressources humaines** : Programme simple à opérer avec le soutien d'une personne responsable ou avec l'appui de l'équipe-école.
- ✓ **Règles d'hygiène** : Formule respectant non seulement les règles du MAPAQ, mais également les [mesures d'hygiène et de salubrité](#) et les [consignes sanitaires](#) émises par le gouvernement du Québec en contexte de COVID-19.

Étape 1 : adaptation du programme

En temps normal, les écoles opèrent leur programme de petits déjeuners selon diverses formules : en classe ou dans un local avant le début des cours, en menu chaud, intermédiaire ou froid... Nous avons décidé de développer une seule et même formule pour tous les établissements afin de répondre aux nombreux défis associés au contexte de pandémie. Voici notre proposition :

1. Un programme simple à opérer par des équipes réduites. Les programmes sont habituellement opérés par des bénévoles dont l'implication allait être compromise : soit parce que ce sont souvent des personnes âgées, vulnérables à la COVID-19, soit parce que l'accès aux écoles allait être restreint aux élèves et aux membres du personnel.

2. Un menu nécessitant peu de manipulation. Pour simplifier la préparation des petits déjeuners tout en assurant le respect des consignes sanitaires, notre menu froid était tout indiqué. Nous devons cependant l'adapter afin d'offrir uniquement des produits emballés individuellement.

3. Une formule favorisant le service en classe. Pour respecter le confinement par groupe-classe, nous devons privilégier un service en classe dans toutes les écoles et nous souhaitons que l'expérience soit positive pour les enfants comme pour le personnel enseignant.

4. Une trousse d'informations tout-en-un. Sans notre personnel de coordination des écoles, mis à pied temporairement, nous devons communiquer le plus clairement possible pour que les établissements arrivent à mettre en place et opérer le programme sans heurts.



Étape 2 : validation du programme adapté

Nos alliés : le MÉES, la santé publique et le MAPAQ

Avant de proposer aux écoles la présente formule de petits déjeuners, le Club a vérifié qu'elle respectait les consignes sanitaires ainsi que les directives du ministère de l'Éducation et de l'Enseignement supérieur (MÉES) pour le retour en classe.



Nous avons pu compter sur **l'aide du MÉES, qui a guidé et validé l'adaptation du programme** au contexte de la crise sanitaire.

Nous avons également fait appel à **la santé publique et au MAPAQ** afin de nous assurer de la sécurité du programme **pour les personnes – enfants** comme adultes – impliquées.

Ces relations de confiance nous ont permis de réagir rapidement et d'offrir une formule qui répond aux défis de la pandémie.

Étape 3 : proposition aux écoles

Une fois la formule entérinée par le gouvernement, nous devons la proposer aux écoles et valider leur intérêt et leur capacité à l'offrir à leurs élèves.

Nous avons choisi de communiquer par **sondage*** avec les établissements en espérant que la formule décrite recevrait un écho favorable. Notre équipe a été ravie : **75 %** des écoles avaient accueilli la proposition positivement, ce qui a confirmé sa cohérence et son utilité.

Finalement, les écoles de la grande région de la Communauté métropolitaine de Montréal (CMM) n'ayant pas pu rouvrir, ce sont **122 établissements à l'extérieur de ce territoire qui sont allés de l'avant** avec la nouvelle formule.

Quelques commentaires recueillis par sondage...

« Je vous remercie beaucoup au nom des enfants et de leurs parents! »

Marise Cotnoir, directrice, école Jardin-des-Frontières

« Merci beaucoup de continuer à offrir des petits déjeuners à nos enfants. Nous l'apprécions, car nous savons que les choses ont tellement changé avec la COVID-19. »

Jennifer Travers-Jackson, secrétaire et responsable du programme, école Ormstown Elementary



Étape 4 : adaptation du menu

En partant de notre menu froid mensuel habituel, nous avons élaboré un menu hebdomadaire comprenant **seulement des produits emballés individuellement** pour éviter la manipulation des aliments.

Pour y arriver, nous avons fait appel à l'expertise de nos partenaires alimentaires, qui nous ont aidés à trouver de **nouveaux produits*** : pommes emballées individuellement, fruits en conserve dans l'eau, fromage en portions individuelles et nouveau produit céréalié.

La réouverture des écoles n'ayant été annoncée que deux semaines d'avance, le défi consistait à recevoir les quantités nécessaires à temps. Grâce à l'implication de nos précieux **et fidèles partenaires alimentaires**, nous sommes parvenus à nous approvisionner en un temps record.



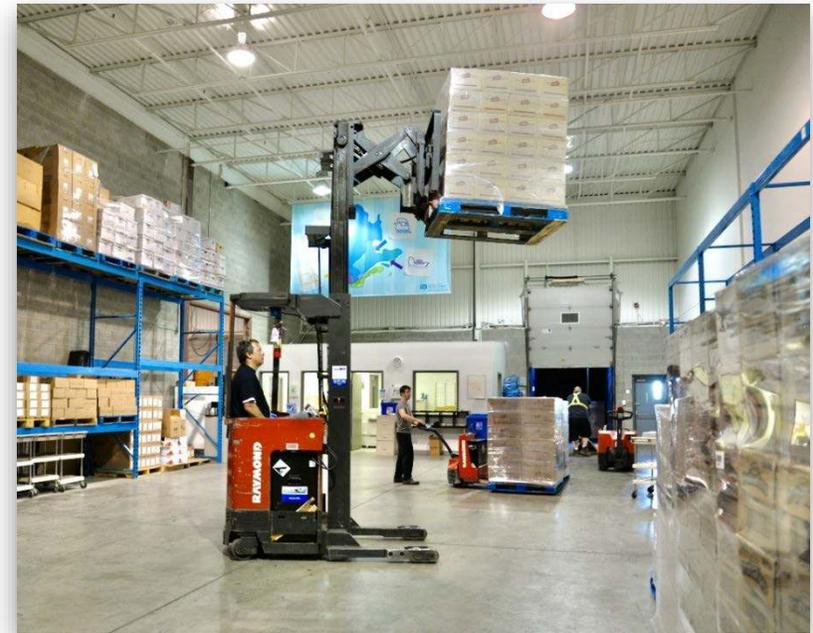
Étape 5 : coordination de la logistique de l'entrepôt et du transport

Pendant la fermeture des écoles, le Club a modifié ses opérations afin de soutenir les enfants et leur famille en fournissant des denrées aux Banques alimentaires du Québec et dans les communautés autochtones.

Avec la réouverture des établissements, l'équipe de l'entrepôt a dû **réintégrer la préparation et la livraison des commandes pour les 122 écoles** situées aux quatre coins de la province.

Nous avons contacté nos partenaires **transporteurs** pour vérifier leur capacité de répondre présent malgré un échéancier très serré. Pour simplifier la logistique et parce que les classes ont recommencé tardivement, à la mi-mai, nous avons décidé de faire une seule livraison par école. Nos transporteurs ont revu les routes de livraison afin de livrer les commandes dans les délais impartis.

De notre côté, nous devons ajuster notre base de données en fonction de la formule adaptée et user de créativité pour coordonner toute la logistique avec nos partenaires. Ensemble, nous y sommes arrivés!



Étape 6 : création d'une trousse d'informations « tout en un » pour soutenir les écoles

Sachant que la crise apportait son lot de défis aux écoles, nous voulions **les appuyer efficacement dans la mise en place et l'opération de leur programme.**

Nous avons donc modulé les outils déjà disponibles en ligne afin de leur offrir **une trousse d'informations* expliquant, dans un souci de vulgarisation et de simplicité,** le programme adapté de A à Z.



- ✓ **Menu hebdomadaire type**
- ✓ **Catalogue d'aliments**
- ✓ **Préparation des denrées**
- ✓ **Distribution des denrées**
- ✓ **Petits conseils pour un déjeuner en classe**
- ✓ **Hygiène et salubrité**
- ✓ **Allergies et intolérances alimentaires**
- ✓ **Affichettes explicatives pour les enfants**

SECTION 2

Rétroaction des milieux sur l'opération du programme



Le programme adapté en images!







Comment le programme s'est-il déroulé dans les écoles?

Nous savions que le programme adapté à la crise sanitaire serait perfectible et exigerait des ajustements pour être offert à toutes les écoles du Québec à la rentrée 2020-2021.

Nous avons demandé aux établissements de nous faire part de leurs **meilleures pratiques et des écueils rencontrés**. Cette rétroaction a été donnée dans un premier temps lors d'entrevues téléphoniques réalisées auprès de personnes clés de quelques écoles.

Ensuite, nous avons envoyé notre **sondage de rétroaction** aux 122 écoles participantes à la fin juin afin d'obtenir leurs commentaires sur divers aspects : *appréciation du menu, modèle de distribution préconisé, temps nécessaire pour servir le petit déjeuner, pertinence de la trousse d'informations, etc.*

Nous avons pris en compte toutes les informations recueillies pour enrichir la formule.



Compilation des réponses au sondage de rétroaction – juillet 2020

Nombre de répondants au sondage : 78 écoles sur 122

Quel modèle de distribution a été privilégié pour votre programme?

Modèle choisi	Nombre de répondants	Pourcentage
Distribution de denrées sur les pupitres par l'enseignant ou l'enseignante, avant l'arrivée des élèves	18	23 %
Table de service dans la classe où les élèves vont chercher les denrées à tour de rôle	18	23 %
Utilisation de sacs à déjeuner	27	35 %
Autre modèle de distribution	15	19 %



Autres modèles de distribution

Autre modèle de distribution	Nombre de répondants	Pourcentage
Distribution par une personne responsable (enseignant ou enseignante, BEC, éducateur ou éducatrice, etc.) en fonction de la demande de chaque enfant	9	12 %
Modèle au choix de l'enseignante ou de l'enseignant	3	4 %
Déjeuner servi à la cafétéria en respectant la distanciation physique	1	1 %

Compilation des réponses au sondage de rétroaction - suite

Nous vous avons envoyé de nouveaux produits pour lesquels nous aimerions connaître votre évaluation. Veuillez indiquer si ces produits ont été très aimés ou s'ils ont connu moins de succès auprès des enfants.



Produits	Nb qui aiment	Pourcentage	Nb qui n'aiment pas	Pourcentage
Salade de fruits dans l'eau	60	77 %	17	22 %
Galettes Délicouki	71	91 %	7	9 %
Carrés aux bananes	65	83 %	13	17 %
Pommes pré-coupées	41	53 %	37	47 %
Fromages en bâtonnets	76	97 %	2	3 %
Fromages individuels P'tit Québec	72	92 %	6	8 %

Commentaires	Nb de répondants
Les pommes tranchées se conservent très peu longtemps.	15
Merci! Le déjeuner a plu aux enfants.	6
Les mandarines n'ont pas plu.	2

Compilation des réponses au sondage de rétroaction*

Est-ce que cette formule de petit déjeuner en classe a été facilement accueillie et mise en place par le personnel enseignant?

Réponses	Nb de répondants	Pourcentage
Oui	76	97 %
Non	1	1,5 %



Combien de temps (minutes) est-il nécessaire pour prendre le petit déjeuner en classe (nombre uniquement)?

Temps moyen pour déjeuner : 13 minutes

À la lumière des dernières semaines, souhaiteriez-vous reconduire la formule adaptée en septembre prochain?

Réponses	Nb de répondants	Pourcentage
Oui	65	83 %
Non	13	17 %

Compilation des réponses au sondage de rétroaction*



Selon vous, quels sont les points positifs de cette formule adaptée?

Points positifs	Nb de répondants	Pourcentage
Simple : rapidité du service et facilité d'organisation	35	45 %
Possible en contexte de COVID-19, conforme aux règles	11	14 %
Facilitant pour les bénévoles	8	10 %
Facilement adaptable à notre réalité	6	7,5 %

Selon vous, quels sont les défis posés par cette formule adaptée?

Principaux défis	Nb de répondants	Pourcentage
Menu répétitif	13	16,5 %
Aucun	12	15 %
Préparation des sacs	5	6,5 %
Gestion des denrées (grandes quantités à entreposer)	5	6,5 %
Préférence pour la formule habituelle (avec bénévoles, menu chaud)	5	6,5 %

Nous souhaitons que le programme adapté puisse être opéré par une équipe réduite, voire une seule personne.



« Habituellement, je servais 125 élèves en repas chaud, avec beaucoup de bénévoles qui sont âgés et qui ne reviendront probablement pas l'année prochaine, tant qu'il n'y aura pas de vaccin. Donc, cette formule, c'est vraiment facile. **Je fais le programme toute seule, cela prend beaucoup moins de temps qu'auparavant.** »

Lynda Deschamps, bénévole en chef, école L'Aubier, Saint-Lin-Laurentides

« J'ai contacté la directrice pour demander si on pouvait rentrer ce programme à l'école et nous avons demandé aux professeurs si ça leur tentait, car je ne pouvais pas faire rentrer mes bénévoles qui étaient tous de 65 ans et plus, **il fallait que je fonctionne toute seule.** »

Céline Pigeon, bénévole en chef, école Val-Brillant, Val-Brillant





**Nous souhaitons
que cette formule
soit facile à
implanter et
qu'elle plaise aux
enfants et à
l'équipe-école.**

« Cette formule a des avantages seulement! Ça va vraiment bien, c'est vraiment apprécié, je suis capable de faire cette formule toute seule sans bénévole. Je ne vois aucun inconvénient à cette formule. **Les enfants aiment ça**, même des professeurs me disent adorer cette formule! »

Lynda Deschamps, bénévole en chef depuis plus de 10 ans, école L'Aubier, Saint-Lin-Laurentides

« Le personnel de mon école a vraiment bien accueilli le nouveau programme et les enfants semblent beaucoup aimer les nouveaux produits. J'entends par exemple **“J'adore le nouveau déjeuner”**, “J'aime les pommes tranchées en sachet” et “Est-ce qu'on peut avoir ce menu pour toujours?” »

Jennifer Travers-Jackson, secrétaire et bénévole en chef, école Ormstown Elementary, Ormstown

« **Comme nouvelle enseignante responsable, ce n'est pas compliqué.** Tout y est! La livraison la journée prévue, les denrées comme indiquées, je n'ai rien à dire. C'est un programme clé en main qui est super intéressant, facilitant. Les écoles pourraient toutes implanter ça facilement. Ça me prend 13 minutes pour préparer 10 bacs et 20 minutes pour faire le service en classe parce que je jase! J'arrive à 8 h et j'ai le temps de tout faire avant la cloche de 8 h 30. »

Vicky Veilleux, nouvelle enseignante responsable du programme, école Sacré-Cœur de Gracefield, Gracefield



**Nous
souhaitons
que cette
formule en
classe s'intègre
bien à la
routine du
personnel
enseignant.**

« Comme enseignantes, on est habituées à avoir plusieurs tâches et ça n'a pas été ardu à faire, **ça s'est intégré dans nos périodes d'enseignement**, ce n'est pas complexe. Au début, j'avais prévu 20-25 minutes, mais c'était trop long, les enfants avaient terminé. Un 10 à 15 minutes, c'est suffisant. »

Suzie Landry, enseignante de 5^e année, école Val-Brillant, Val-Brillant

« **Cette formule a été très bien accueillie par les enseignants.** J'ai une équipe exceptionnelle et bien spéciale, qui met toujours l'élève en premier. »

Joanne Henrico, directrice, école Ormstown Elementary, Ormstown

« C'est très bien. **Les enseignantes ont bien embarqué.** Le seul bémol est venu de la maternelle... Cela prend beaucoup de temps en classe pour gérer les petits déjeuners. »

Vicky Veilleux, nouvelle enseignante responsable du programme, école Sacré-Cœur de Gracefield, Gracefield



**Nous
souhaitons
outiller les
écoles afin
qu'elles soient
autonomes
dans la gestion
de leur
programme.**

« Dans la trousse, on donnait des choix de façons de faire qui étaient bons. **On a pris le temps de tout lire et on s'est ajusté en parlant** avec les enseignants, on a trouvé nos idées. Le Club avait même mis les informations pour les allergies, il fallait y penser, car je connaissais seulement les allergies des enfants habituellement inscrits au club, mais là c'était offert à tous les enfants de l'école. Sur le bac du professeur, quand il y avait des allergies, je l'inscrivais en gros sur l'étiquette. »

Céline Pigeon, bénévole en chef, école Val-Brillant, Val-Brillant

« Ça s'est super bien passé avec les consignes sanitaires. Les enfants font vraiment bien ça. Avant que le programme débute, je suis passée dans chaque classe pour sensibiliser les cocos sur le fonctionnement, avec les affiches fournies par le Club comme support pédagogique. **Les affichettes sont dans toutes les classes, imprimées en couleur et plastifiées.** »

Vicky Veilleux, nouvelle enseignante responsable du programme, école Sacré-Cœur de Gracefield, Gracefield



ENJEU
Le menu en portions emballées individuellement minimisait la manipulation, mais engendrait plus de déchets.

« J'en mène large : je suis aussi responsable de l'environnement à l'école. J'ai donné les cuillères de plastique, mais seulement pour la première semaine, le temps que les élèves s'habituent à apporter leur cuillère. Certains enseignants m'ont mentionné que je leur servais des choses suremballées. ***Je leur ai dit que c'était temporaire, en raison de la situation actuelle.*** »

« Petite idée pour septembre : je me verrais très bien faire une commande à l'épicerie du coin pour des fruits frais entiers chaque semaine (genre bananes, pommes, oranges, poires). Ce serait facile pour la gestion et bien pour les enfants (au lieu des pommes emballées et des mandarines de Chine!). »

Vicky Veilleux, nouvelle enseignante responsable du programme, école Sacré-Cœur de Gracefield, Gracefield



ENJEU

Certaines écoles qui avaient l'habitude d'offrir un menu chaud dans un local avant les heures de classe ont indiqué que le programme adapté répondait à leurs besoins, mais qu'elles préféreraient retrouver l'ancienne formule lorsque ce sera possible.



« Le programme adapté ne me permet pas de jaser avec les enfants comme avant, et eux-mêmes n'ont pas autant l'occasion d'interagir ensemble. C'est certainement plus pratique comme ça dans le contexte actuel, mais dans une situation normale, **je pense qu'un déjeuner chaud compte pour beaucoup d'enfants, si ce n'est pas pour la totalité d'entre eux.** C'est le repas le plus important de la journée, alors autant qu'il soit chaud et délicieux! Mais si ce n'est pas possible, un menu froid est mieux que rien. »

Jennifer Travers-Jackson, secrétaire et bénévole en chef, école Ormstown Elementary, Ormstown

« C'est sûr que les enfants aimeraient mieux, si c'était possible, revenir manger dans le local comme avant. **Les enfants me l'ont dit qu'ils s'ennuient du menu chaud.** Ils sont heureux d'avoir le choix des produits du menu froid, mais ce qui leur manque, c'est de se voir et de se parler (avec l'équipe de bénévoles habituelle). »

Céline Pigeon, bénévole en chef, école Val-Brillant, Val-Brillant



Adaptation du programme pour la rentrée

À la lumière du sondage et des témoignages recueillis, nous sommes heureux de constater que la formule adaptée s'est généralement bien implantée et a reçu un accueil favorable.

Nous avons apporté quelques changements pour tenir compte de la richesse de la rétroaction :

1. Modification de quelques produits du **menu** pour apporter de la variété et minimiser l'empreinte environnementale
2. Mise à jour de la **trousse d'informations** :
 - Ajout de modèles de distribution pour les écoles secondaires
 - Ajout d'informations sur l'opération du programme dans une optique d'année scolaire complète (*renseignements sur l'ajustement des commandes, le rapport en ligne, etc.*)
 - Ajout des réponses aux questions les plus fréquemment posées (FAQ) par les écoles pendant la mise en place et l'opération du programme
3. Adaptation du **sondage** afin d'y inclure des questions visant à faciliter la coordination lors de la rentrée scolaire (*p. ex. : coordonnées de la personne responsable, besoin en matériel pour opérer le programme, etc.*)

Nous serons à l'**affût de l'évolution des consignes de la santé publique** et **resterons flexibles** afin d'offrir des programmes de petits déjeuners qui répondront aux besoins. Si la situation le permet en cours d'année, nous pourrions revenir à une plus grande variété de formules et de choix de menus.



Faire rayonner cette formule adaptée pour nourrir plus d'enfants

Nous espérons que de nombreux programmes partout au Canada trouveront inspiration et pistes de solutions dans l'expérience que nous avons vécue.

Au Québec, 505 écoles sont encore admissibles au financement du MÉES et à l'accompagnement du Club pour implanter un programme de petits déjeuners (IMSE 8, 9 et 10). La formule ici présentée pourrait leur permettre d'aller de l'avant en dépit de la crise historique qui nous secoue et augmente de façon significative le nombre d'enfants en situation d'insécurité alimentaire.

D'un océan à l'autre, le Club des petits déjeuners reste présent et continue d'appuyer les écoles en contexte de pandémie. Nous demeurons toujours guidés par une de nos valeurs fondamentales : **LES ENFANTS D'ABORD!**

SECTION 03

Annexes



ANNEXES

1- Sondage réouverture révisée pour 2020-2021

2 -Trousse d'informations révisée pour 2020-2021

Semaine de livraison A / Week A delivery

S'il vous plait, répondre avant le 18 août 17h / Please, reply before August 18, 5 PM

Semaine de livraison B / Week B delivery

S'il vous plait, répondre avant le 24 août 17h / Please, reply before August 24, 5 PM

Semaine de livraison C et F / Week C and F delivery

S'il vous plait, répondre avant le 28 août 17h / Please, reply before August 28, 5 PM

*École (Nom complet) / School (Full Name)

*Centre de services / School Board

*Ville/City

*Prénom et nom de famille / First and last Name

*Poste-Responsabilité / Position-Role

*Adresse courriel / Email Address

*Téléphone direct (sans espace) / Direct telephone number (no space)

1. Souhaitez-vous offrir un programme de petits déjeuners en formule adaptée pour la rentrée scolaire 2020? / Do you wish to offer an adapted breakfast program when the 2020 school year begins?*

- Oui / Yes
 Non / No

Si vous avez répondu NON, dites-nous pourquoi, afin de pouvoir faire un suivi avec vous. / If you answered NO, please tell us why, so we can follow up with you.

****Si la réponse est OUI, répondre aux questions suivantes ****

2. À combien estimez-vous la fréquentation quotidienne à votre programme de petits déjeuners en formule adaptée./ How many students do you estimate will participate in the adapted breakfast program per day?*

3. Si votre programme de petits déjeuners est pris en charge par un bénévole en chef/responsable membre de votre équipe-école, complétez ces informations. / If your

breakfast program is managed by a head volunteer/responsible from your school staff, please provide the following information

- Bénévole en chef externe à l'équipe-école / Head volunteer out of your school staff
- Responsable membre de l'équipe-école / Responsible from your school staff
- Cette personne n'est pas encore choisie / This person has not yet been chosen

****Si une des deux premières réponses est sélectionnée, demander les informations suivantes ****

1. Nom / Name
2. Courriel / Email Address
3. Téléphone (sans espace) / Telephone number (no space)

4. Le Club peut vous fournir des bacs en plastique (20''X15''X 5'') pour transporter la nourriture dans les classes. Si vous en avez besoin, veuillez inscrire la quantité nécessaire. / BCC can provide plastic bins (20''X15''X 5'') to deliver food in the classroom. If this is something you need, please specify the required quantity below.
- _____

5. Utiliserez-vous des cuillères et des couteaux jetables. Si vous répondez OUI, nous en ajouterons à votre commande. Nous recommandons toutefois l'utilisation d'ustensiles lavables provenant de la maison pour les enfants qui le peuvent. ? / Will you use disposable spoons and knives ? If you answered YES, we will add it to your delivery. However, we recommend the use of washable utensils, which may come from home, for children who can.

- Oui / Yes
- Non / No

6. Aurez-vous besoin de sacs de papier (format sac à lunch) pour l'opération de votre programme de petits déjeuners? Si vous répondez OUI, nous en ajouterons à votre commande / Will you need paper lunch bags (lunchbox size) for your breakfast program? If you answered YES, we will add it to your delivery

- Oui / Yes
- Non / No

Commentaires et questions / Comments and Questions



CLUB
des petits
déjeuners

Trousse d'informations

Formule adaptée du programme de petits déjeuners en contexte COVID-19



Trousse d'informations

Table des matières



- 03. Programme adapté, pour un bon déjeuner !
- 04. Au menu, livraison, préparation, distribution
- 09. Petits conseils pour un déjeuner en classe
- 10. Hygiène et salubrité
- 11. Allergies et intolérances alimentaires
- 12. Rapports en ligne
- 13. Informations supplémentaires
- 14. Un programme... presque comme avant !
- 16. Le Club sur les réseaux sociaux
- 17. Annexes
 - Menu type adapté
 - Catalogue de nourriture
 - Affiche - Ma routine de petit déjeuner
 - Affiche - Comment aller chercher mon petit déjeuner
 - Étiquettes pour bac

Programme adapté, pour un bon petit déjeuner !

Le Club des petits déjeuners vous propose une formule adaptée au contexte sanitaire afin que vos élèves aient accès à un petit déjeuner sain qui favorisera un climat nourrissant et rassurant.

Cette formule respecte les recommandations de la Santé publique ainsi que les [lignes directrices du Club](#). Elle nécessite un minimum de préparation et de manipulation.

Cette trousse rassemble des informations qui vous seront bien utiles. 120 écoles ont expérimenté cette formule lors de la réouverture au printemps dernier et la présente trousse s'est enrichie de leurs généreux commentaires. Nous les en remercions! Faites-en bon usage, partagez-la avec les personnes qui opéreront votre programme.



Au menu

Le menu adapté est servi froid et est composé d'un produit de chacune des trois catégories d'aliments nutritifs selon le Guide alimentaire canadien : fruits/légumes, produits à grains entiers et aliments protéinés.

Pour faciliter la consommation en classe, et assurer le respect des consignes sanitaires, les produits proposés à vos élèves sont en portion emballée individuellement.

**Les fruits/légumes emballés individuellement se conservent moins longtemps. Portez une attention particulière à la date de péremption et servez-les en premier.*



Ressources supplémentaires

- [Menu type sur 2 semaines \(également en annexe\)](#)
- [Catalogue de nourriture – menu froid adapté](#) (avec liste des ingrédients de chaque produit – également en annexe)
- Pour plus de détails sur les recommandations en matières nutritionnelles pour un déjeuner nutritif, référez-vous aux [Lignes directrices nutritionnelles du Club](#)

Livraison des denrées

- Selon le nombre d'élèves fréquentant votre programme, votre livraison se fera aux 2, 4 ou 6 semaines.
- Vous serez informés de votre semaine de livraison et de la journée prévue par un représentant du Club. Vous pourrez ainsi planifier, à l'aide du [Calendrier des livraisons](#), la réception de vos commandes de nourriture.
- Comme spécifié dans le guide de la [CNESST](#), les livreurs devront se soumettre aux mesures sanitaires mises en place dans les écoles.
- Les livreurs déposeront les denrées à proximité de la porte utilisée pour la réception de la livraison. Nous vous invitons à bien vous [préparer aux livraisons de denrées](#). Merci de votre collaboration!



Ajustement des commandes

- Comme à l'habitude, vous recevrez une commande type qui vous indiquera la quantité de produits que vous recevrez, en fonction de la fréquentation moyenne à votre programme.
- Pour recevoir les quantités nécessaires ou éviter d'accumuler des surplus, nous vous demandons de tenir informé votre représentant du Club de toute variation (à la hausse ou à la baisse) de votre fréquentation moyenne.
- N'oubliez pas de tenir votre inventaire de nourriture bien à jour !

Préparation des denrées

- Aucune préparation des denrées n'est nécessaire puisque tout est emballé individuellement ou doit être servi entier (clémentines, pommes, etc.)
- Les denrées peuvent être disposées dans des bacs avec ou sans sacs individuels.
- Identifiez les bacs pour faciliter la distribution (*voir [modèle d'étiquette](#) à apposer sur le bac en annexe*)
- Répartir les quantités d'aliments et d'ustensiles nécessaires pour chaque classe en fonction du nombre d'élèves servis.
 - *Invitez les élèves à apporter une cuillère de la maison dans leur boîte à lunch. Sinon, déposer des cuillères lavables ou jetables dans le bac de transport des denrées.*
- Les bacs/sacs peuvent être préparés à l'avance, seuls les produits réfrigérés doivent être ajoutés tout juste avant la distribution si les bacs ne sont pas déjà dans le réfrigérateur.



Idée !

- Faites appel à vos élèves pour vous aider à préparer les bacs ou sacs à déjeuner tout en respectant les normes sanitaires en place. Qu'ils aient 8, 10 ou 14 ans, ils seront fiers de s'impliquer et contribuer à leur programme de petits déjeuners.
- Pour en savoir plus, consulter la section Faire participer les jeunes, sur le [coin des écoles](#).

Distribution des denrées

PRÉSENTATION CLUB

Propositions pour les écoles primaires

Transport des bacs

Voici nos suggestions :

1. L'enseignant va chercher son bac rempli et l'amène dans sa classe.

2. La personne responsable du programme amène les bacs remplis dans chaque classe.

Option 1.

Une table de service contenant les produits disponibles est disposée dans la classe. Chaque enfant vient choisir, à tour de rôle, les produits qu'il désire, sans toucher aux autres produits. (voir affiche [Comment aller chercher mon déjeuner](#))

Option 2.

Avant l'arrivée des élèves, l'enseignant place un produit de chaque catégorie d'aliment sur le pupitre de chaque enfant qui déjeune.

Option 3.

Un bac contenant des sacs à déjeuner se trouve à l'entrée de la classe. Chaque sac contient un produit de chaque catégorie d'aliment. Chaque enfant prend un sac, à tour de rôle.



Utiliser l'affiche [Ma routine de petit déjeuner](#) pour démontrer concrètement aux élèves quels comportements adopter afin d'instaurer une routine de petit déjeuner efficace et sécuritaire, qui respecte les consignes sanitaires en vigueur (en annexe).

Distribution des denrées

Propositions pour les écoles secondaires



- Option 1.** Une table de service contenant les produits disponibles est disposée à l'endroit désigné par l'école. Chaque élève vient choisir, à tour de rôle, les produits qu'il désire, sans toucher aux autres produits.

- Option 2.** Des sacs à déjeuner contenant un produit de chaque catégorie d'aliment sont offerts. Chaque élève prend un sac à l'endroit désigné par l'école, à tour de rôle.

- Option 3.** Si cela est envisageable, des bacs contenant les denrées ou sacs à déjeuner sont disposés à l'entrée des classes.

Pour chacune des options, assurez-vous de communiquer clairement aux élèves les consignes sanitaires à suivre pour assurer la sécurité du programme de petits déjeuners.

PETIT DÉJEUNER EN CLASSE

Petits conseils

**Choisissez le moment opportun**

Que ce soit dès l'arrivée en classe ou avant la récréation, vous savez quel est le meilleur moment pour votre école/classe. Le plus tôt possible est toujours le mieux pour que les élèves soient disposés à apprendre dès le début de la journée.

**Faites du petit déjeuner un moment privilégié**

Certains enseignants préfèrent établir un moment exclusivement réservé au petit déjeuner, alors que d'autres profitent du petit déjeuner pour en faire une période d'échanges, un moment de lecture en groupe ou autres activités nutritives qui se prêtent bien à ce moment privilégié.

**Évitons le gaspillage/gestion des déchets**

Si cela est possible, retourner au local de préparation/réfrigérateur tous les produits non distribués. Inviter les enfants à remettre leurs produits non consommés dans leur boîte à lunch. Appliquer les consignes de gestion des déchets en place et recycler les emballages et les cuillères.

Une moyenne de **13 minutes** est à prévoir pour manger le petit déjeuner en classe*

*Selon un sondage effectué auprès de 120 écoles ayant mis en place le programme adapté.

Hygiène et salubrité

Vidéo de formation MAPAQ du Club



Bon visionnement !



Consignes du gouvernement du Québec

Afin que le programme de petits déjeuners soit sécuritaire dans un contexte de COVID-19, il est essentiel de respecter les [mesures d'hygiène et de salubrité](#) et les [consignes sanitaires](#) émises par le gouvernement du Québec.



Règles MAPAQ

Les personnes impliquées dans l'opération de votre programme doivent respecter les règles du MAPAQ tel que décrit dans le document [Consignes d'hygiène et de salubrité](#) et dans la [Vidéo de formation MAPAQ du Club](#).



IMPORTANT

Le lavage des mains doit se faire avant et après le repas des élèves

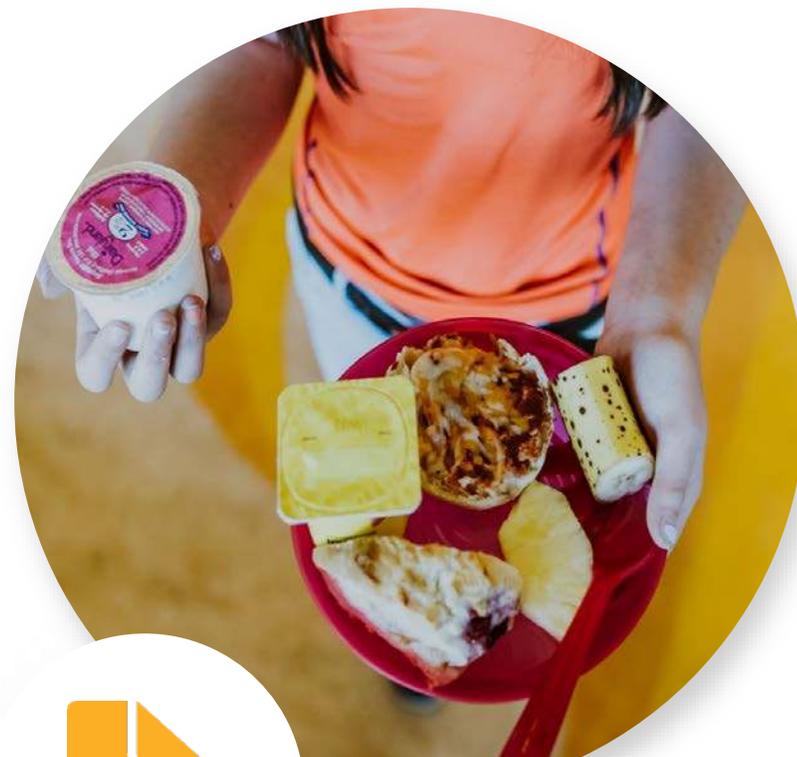


Désinfecter les tables/pupitres après le petit déjeuner (à l'aide d'une solution d'assainisseur dilué). Les bacs et ustensiles lavables doivent être nettoyés chaque jour selon les 4 étapes de lavage

Allergies et intolérances alimentaires

Assurez-vous d'avoir un système d'identification des allergies et intolérances alimentaires clair et connu de tous afin d'assurer la sécurité des enfants. Les consignes de *Gestion des allergies et intolérances alimentaires du Club* sont là pour vous guider.

Vous retrouvez les ingrédients de tous les produits au menu dans le *Catalogue de nourriture- Menu froid adapté* qui vous a aussi été fourni avec cette trousse.



Ressources

- Document *Gestion des allergies et intolérances alimentaires* [disponible ici](#)
- Le [catalogue de nourriture – Menu froid adapté](#) (également en annexe)

Rapports en ligne

Toujours dans le but de mieux vous accompagner et connaître la santé de votre programme de petits déjeuners, nous vous demandons de soumettre des rapports en ligne comprenant statistiques, revenus et dépenses.

La personne mandatée pour effectuer cette tâche aura accès à plusieurs outils (voir ressources supplémentaires), ainsi qu'une formation et du soutien d'un représentant Club.

Pour connaître l'ensemble des processus de reddition de compte, d'évaluation et de renouvellement qui assurent le bon fonctionnement et le succès de votre programme, référez-vous au [Processus annuels des clubs](#).



Ressources supplémentaires

- La [plateforme virtuelle du rapport en ligne](#)
- Le [tutoriel](#) et [guide d'utilisateur](#) pour vous guider à compléter vos rapports. Vous pouvez également utiliser le rapport en ligne [version papier](#) pour y noter certaines informations.
- Vous pouvez également utiliser les modèles de [liste de présence](#) et [suivis des paiements](#) pour faciliter la gestion administrative de votre club.

Informations supplémentaires

COIN DES ÉCOLES - RESSOURCES

Tous les outils qui ont été mis en référence se trouvent dans la section Ressources du [coin des écoles](#), sur le site Internet du Club des petits déjeuners. Allez y jeter un œil pour y trouver une foule d'outils et d'informations.

BÉNÉVOLAT



S'il est possible de faire appel à des **bénévoles**, sachez que des **outils de recrutement** sont disponibles dans la section *Impliquer les bénévoles et la communauté scolaire* de notre [coin des écoles](#).

De plus, le document [les bénévoles de votre club](#) offre un aperçu des différents types de **bénévoles** pouvant s'impliquer dans votre programme.

Contributions parentales et inscriptions



Le Club encourage la contribution parentale, monétaire ou bénévole. Les contributions financières sont réinvesties directement dans le programme des petits déjeuners de votre école, afin de le bonifier/renforcer. Pour en savoir plus, consultez le document [contributions parentales](#).

Vous pouvez utiliser un formulaire d'inscription ou une contribution volontaire, en utilisant les modèles disponibles dans le [coin des écoles](#).
(section *Bâtir une fondation durable*)

Infolettre des clubs



L'infolettre des clubs vous propose des idées inspirantes et nutritives, en plus de partager des bonnes pratiques de clubs à travers le pays et de vous donner des nouvelles du Club! Pour vous inscrire, nous vous invitons à cliquer [ici](#). Accédez aux dernières parutions [ici](#).

Un programme... presque comme avant !

Les programmes de petits déjeuners en milieu scolaire sont des plateformes à impacts multiples*. Offrir ce petit déjeuner adapté aura un impact significatif et positif dès maintenant. Les élèves seront rassurés de débiter leur journée en ayant accès à un petit déjeuner dans un climat bienveillant. Voici quelques impacts d'un programme de petits déjeuners :



Création d'une
communauté
scolaire bienveil-
lante et inclusive



Amélioration
des capacités
d'apprentissage



Allègement du
stress de la faim



Amélioration
des
comportements



Engagement
des élèves
et sentiment
d'appartenance

*En 2015-2016, 357 écoles de notre réseau national ont été rejointes par sondage et ont répondu à une question ouverte concernant LE CHANGEMENT LE PLUS SIGNIFICATIF observé à la suite de leur partenariat avec le Club des petits déjeuners. Ces résultats sont tirés de ce sondage.

A woman with long brown hair, wearing a white long-sleeved shirt and a bright yellow apron with a smiley face logo and the text "Crackin' with Canada", is smiling warmly. She stands in a kitchen or dining area with shelves of colorful dishes in the background. In the foreground, a table with a red tablecloth is visible, along with the back of a child's head wearing a pink hoodie. The overall atmosphere is bright and welcoming.

L'équipe du Club est à vos côtés...

Nous espérons que cette formule adaptée de programme de petits déjeuners au contexte de la Covid-19 s'implantera et s'opèrera de façon harmonieuse dans votre école, en plus de répondre aux besoins de vos élèves!

Le Club suivra de près l'évolution de la situation et sera sensible aux réalités des écoles. Le menu pourra donc lui aussi évoluer et qui sait, peut-être que les clubs qui en auront la capacité retrouveront leur ancienne formule en cours d'année.

Merci d'être là pour les enfants et bonne rentrée 2020-2021 😊

Suivez le Club sur les réseaux sociaux!



Site internet

[CLIQUEZ ICI](#)



Instagram

[CLIQUEZ ICI](#)



Twitter

[CLIQUEZ ICI](#)



Blogue

[CLIQUEZ ICI](#)



YouTube

[CLIQUEZ ICI](#)



Inscription à l'infolettre

[CLIQUEZ ICI](#)



Facebook des bénévoles

[CLIQUEZ ICI](#)



Facebook du Club

[CLIQUEZ ICI](#)

NOUS CONTACTER



programmes@clubdejeuner.org



+1 888 442 1217

Merci !